Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»

ПРИНЯТО
на заседании педагогического Совета
протокол № 3 от
«30 » мая 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 111-П от
«31» мая 2024 г.
И.о. директора _____ Т.В. Селезнева

Селезнева
Татьяна
Валентиновна

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:
очная
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев
с получением среднего общего образования

г. Камень-на-Оби
2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ 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”) Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. регистрационный № 44828

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Программа рассмотрена и рекомендована предметной (цикловой) комиссией специальных и экономических дисциплин.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Каменский агротехнический техникум»

Экспертная организация: ИП Мишина О.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения		
1.1.	Аннотация	5
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.3.	Участие работодателей в разработке и реализации основной профессиональной образовательной программы	7
1.4.	Перечень используемых сокращений	7
Раздел 2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы		
2.1.	Цель разработки основной профессиональной образовательной программы	7
2.2.	Назначение основной профессиональной образовательной программы	8
2.3.	Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы	8
2.4.	Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	8
2.5.	Особенности основной профессиональной образовательной программы	8
2.6.	Распределение обязательной и вариативной части основной профессиональной образовательной программы	10
2.7.	Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы	10
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника		
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	10
3.2.	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	10
3.3.	Востребованность выпускника	12
3.4.	Возможность продолжения образования выпускника	12
Раздел 4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы		
4.1.	Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	12
4.2.	Результаты освоения ФГОС СОО	12
4.3.	Результаты освоения ФГОС СПО	14
4.3.1.	Общие компетенции	14
4.3.2.	Профессиональные компетенции	17
Раздел 5. Структура основной профессиональной образовательной программы.		
5.1.	Учебный план	101
5.2.	Календарный учебный график	125
5.3.	Рабочая программа воспитания	133
5.4.	Календарный план воспитательной работы	143
5.5.	Программа развития универсальных учебных действий	171
5.6.	Программа коррекционной работы	182
Раздел 6. Содержательный раздел		
6.1.	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	188
6.1.1.	Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	188
6.1.2.	Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	188
6.1.3.	Рабочие программы профессиональных модулей (включая	189

	программы практик)	
6.2.	Содержание учебных дисциплин(модулей), практик	190
6.2.1.	Содержание учебных дисциплин общеобразовательного цикла	190
6.2.2.	Содержание учебных дисциплин общепрофессионального цикла	454
6.2.3.	Содержание профессиональных модулей, учебной и производственной практик	494
Раздел 7. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы		
7.1.	Организация текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	658
7.2.	Государственная итоговая аттестация	666
7.3.	Программа государственной итоговой аттестации	668
Раздел 8. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы		
8.1.	Требования к вступительным испытаниям абитуриентов	698
8.2.	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	698
8.3.	Организация практик по видам	708
8.4.	Организация самостоятельной работы обучающихся	709
8.5.	Требования к материально-техническому оснащению основной профессиональной образовательной программы	710
8.6.	Требования к учебно-методическому обеспечению основной профессиональной образовательной программы	717
8.7.	Требования к организации воспитания обучающихся	728
8.8.	Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы	728
8.9.	Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы	746
Раздел 9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы		746
ПРИЛОЖЕНИЯ		
Приложение А. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик		
Приложение Б. Фонд оценочных средств		
Приложение В. Методическое обеспечение		

Раздел 1. Общие положения

1.1. Аннотация

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., регистрационный номер 44898) (далее – ФГОС СПО).

Основная профессиональная образовательная программа (далее – Программа) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований регионального рынка труда, утвержденной КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» и предназначенной для подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, объём и содержание среднего профессионального образования, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочую программу воспитания, календарный план восптательной работы, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик. Программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и иные методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

Задачей Программы является создание учебно-воспитательных условий для эффективного развития профессионального образования, отвечающего потребностям производства и запросам обучающегося в профессиональном и личностном развитии.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и педагогических работников техникума. Освоение профессиональной основной образовательной программы предусматривает проведение занятий как на учебно-материальной базе техникума, так и на производственной базе профильных предприятий и организаций.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных предметов, дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, рабочей программы учебной практики, рабочей программы производственной практики, методического обеспечения, контрольно-оценочных средств текущего контроля знаний, обучающихся и прмежуточной аттестации, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.12 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;

2 Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

3. Перечень профессий СПО, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2013 г. №1199 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014 г. №518, от 18.11.2015 г. № 1350, от 25.11.2016 г. №1477; от 03.12.2019 г.; от 20.01.2021 №15);

4. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

5. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

6. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» с изменениями и дополнениями;

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 г. №31) с изменениями и дополнениями;

9. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

10. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;

11. Приказ Минобрнауки России от 25.12.2013 г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 03.06.2014 г. №619, от 27.04.2015 г. №432, от 31.08.2016 г. № 1129, от 07.08.2019 г.);

12. Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (с уточнением от 25.05.2017 г.);

13. Локальные нормативные акты образовательного учреждения.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации основной профессиональной образовательной программы.

Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП отражено в экспертном заключении работодателя. Представители работодателя участвуют в реализации ППССЗ:

- работа в составе комиссий экзамена (квалификационного);
- руководство производственной практикой;
- руководство выпускной квалификационной работой;
- работа в составе государственной экзаменационной комиссии;
- работа в качестве преподавателя учебных дисциплин, профессиональных модулей.

1.4. Перечень используемых сокращений:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ЛР-личностные результаты;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

УУД – универсальные учебные действия;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ДЭ – демонстрационный экзамен.

Раздел 2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

2.1. Цель разработки основной профессиональной образовательной программы

Программа имеет целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обучающийся КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» в результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы будет профессионально готов к деятельности по:

- Приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества.

2.2. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для осуществления образовательной деятельности по подготовке специлистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

2.3. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: очная.

2.4. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Трудоемкость Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по очной форме обучения составляет:
- максимальная учебная нагрузка: 5940 часов, включающая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов;
- промежуточная аттестация: 5,3 недели;
- государственная (итоговая) аттестация: 6 недель;
- учебная и производственная практика 42 недели.

2.5. Особенности основной профессиональной образовательной программы

Отличительной особенностью настоящей Программы является её соответствие положениям теории структуры профессионального образования, обеспечивающей системное формирование профессиональных качеств выпускника, деятельностный подход к формированию общих и профессиональных компетенций, профессиональных действий, умений и знаний.

Получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО (ППССЗ). Поэтому образовательная программа разработана на основе требований двух стандартов: ФГОС СОО с учетом профиля получаемой профессии и ФГОС СПО по специальности:

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в п.1.11 ФГОС СПО по специальности.

Структура и объём образовательной прораммы:

Таблица 1

Структура образовательной программы	**Объём образовательной программы в академических часах**
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468
Математический и общий естественнонаучный цикл	186
Общепрофессиональный цикл	690
Профессиональный цикл	2904
Государственная итоговая аттестация	216

- общий объём образовательной программы:

Таблица 2

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940 час.

Перечень, содержание, объём и порядок реализации дисциплин и модулей основной профессиональной образовательной программы образовательная организция определяет самостоятельно с учётом примерной основной образовательной программы по специальности.

Для определения объёма основной профессиональной образовательной программы применена система зачётных единиц, при этом одна зачётная единица соответствует 36 академическим часам.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах основной профессиональной образовательной программы выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), пратики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведеие учебных занятий и практик при освоении учебных циклов основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70% от объёма учебных циклов основной профессиональной образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондаи оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Общий объём дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

2.6. Распределение обязательной и вариативной части основной профессиональной образовательной программы

Обязательная часть программы составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (не менее 30%) дает возможность расширения

основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, также получения допонительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

2.7. Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели,
- мастера производственного обучения;
- студенты I, II, III,IV курсов;
- администрация;
- органы коллективного управления техникумом: студенческий совет, совет образовательного учреждения,
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Таблица 3

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
Организция и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	Организция и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	осваивается

потребностей различных категорий потребителей. Видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей. Видов и форм обслуживания.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и контроль текущей дятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей дятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих(Повар. Кондитер)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих(Повар. Кондитер)	осваивается

3.3. Востребованность выпускника

Выпускник, получивший квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу может работать на предприятиях общественного питания любой организационно-правовой формы собственности, а также в организациях работодателей, являющихся социальными партнёрами ОАО «Каменский маслосырзавод», ОАО «Каменский мясокомбинат», ИП Латаева М.Г., ИП Мараховская В.

3.4. Возможность продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 специалист по поварскому и кондитерскому делу, подготовлен к освоению образовательных программ высшего образования по направлению подгтовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Раздел 4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» в рамках действующего законодательства самостоятельно разработал и утвердил основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом потребностей рынка труда Алтайского края.

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» определил специфику программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится студент, определили содержание образовательной программы, разработанной образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

4.2. Результаты освоения ФГОС СОО

Выпускник, освоивший среднее общее образование в пределах образовательной СПО (ППССЗ), должен соответствовать личностным, метапредметным и предметным результатам освоения ФГОС СОО:

личностным:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения государственных символов (герб, флаг, гимн);

- сформированность 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 и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству;

- 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;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания 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 нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- навыки сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- 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, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализация здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

- осознанный выбор возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметным, включающим межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные):

- 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 продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных

типов, умение ориентироваться в различных источниках информациях, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- 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;

- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- 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;

предметным:

предметные результаты установлены для учебных предметов на базовом уровне и представлены в рабочих программах общеобразовательных учебных предметов.

4.3. Результаты освоения ФГОС СПО

4.3.1. Общие компетенции

Таблица 4

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпритации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффекивно взаимодействовать и работать в коллективе и команде,	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	**Умения:** описывать значимость своей профессии

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

4.3.2. Профессиональные компетенции

Таблица 5

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ВД.1. 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.	**Практический опыт в:** - 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
		Умения: 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
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,	**Практический опыт:** выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с

	рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения
		Умения: 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

		Знания: 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
	ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт:** 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
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и 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
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы,

		техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
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	**Практический опыт:** 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 горячих блюд, кулинарных 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
		Умения: 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
		Знания: 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 приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами 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 подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов 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.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур 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; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, 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, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт:** приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения: 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 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 соусы 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 соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности

		готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов 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
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов 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 соусов; 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 соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; 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; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

		бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать 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
		Знания: 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, творога, сыра, муки 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, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; 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 яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью 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	**Практический опыт:** 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
		Умения: выполнять и контролировать 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; 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 из рыбы, нерыбного водного сырья 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 из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих 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 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	**Практический опыт:** выполнения 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
		Умения: 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; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих

		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 горячих блюд 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
		Знания: 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 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осущест- влять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** 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; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
		Умения: 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; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой 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
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур 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 высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	**Практический опыт:** 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;

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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 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 повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 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 приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК3.2.Осуществлять приготовление,	**Практический опыт:** выполнения приготовления,

	непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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 соусы 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 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
		Знания: 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 холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов 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 салаты 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 салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов 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 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.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформление 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; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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
		Знания: 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; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; 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; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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
		Знания: процессы 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; 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; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном

		языке
	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	**Практический опыт:** выполнения 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
		Умения: выполнять и контролировать 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; 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика 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 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 процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных 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
		Знания: 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; 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных 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 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
	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	**Практический опыт:** 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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
		Умения: 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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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 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 повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 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 приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их

		назначение
	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	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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
		Знания: 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	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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 горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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 кулинарной продукции 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 горячие 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 горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих 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.
		Знания: 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	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков 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 кулинарной продукции 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 холодные напитки 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 напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, 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
		Знания: 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	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: 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; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; 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 напитков 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 горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; 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, 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
		Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, 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; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;

		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** 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; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: 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; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты,

		напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: 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; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; 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); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
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	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** 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; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 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
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

		ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; 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	**Практический опыт:** выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: 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); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей

	хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: 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; 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 хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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 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
		Знания: 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	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,

		используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической

		документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей 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
		Умения: 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
		Знания: 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 ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;

		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией,

		составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; 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	**Практический опыт:** выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);

		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество 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

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

	рабочем месте	кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения: 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
		Знания: 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, масстер-классов, 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
	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудоваеие, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Иметь практический опыт: -подготоке, уборке рабочего места,выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологическогго оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -планировании основных показателей производства; -планировании выполнения работ исполнителями; -организации работы трудового коллектива; -контролировании хода и оценки результата выполнения работ исполнителями; -ведении учетно-отчетной документации; -ведении расчетов с потребителями. Уметь контролир овать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести

		утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооб орот. Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов;

Раздел 5. Структура основной профессиональной образовательной программы

5.1.Учебный план

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется рабочим учебным планом. Учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее – учебный план ОПОП) регламентирует порядок реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет ее качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;

- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы, включая вариативную часть.

Распределение вариативной части осуществляется по следующим основаниям: необходимость расширения базовых знаний студентов для освоения профессиональных модулей, углубление уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» ежегодно пересматривает и обновляет основную профессиональную образовательную программу (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных образовательным учреждением в учебном плане, и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, оценочных средств и методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки культуры, экономики, техники, технологий, и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.директора КГБПОУ
«Каменский агротехнический техникум»

_____ Т.В. Селезнева

«31» мая 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки специалистов среднего звена

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 – социально-экономический

1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательной организации

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (далее - СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Каменский агротехнический техникум» (далее - Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее -ФГОС) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480) с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017, 24.09.2020, 11.12.2020, 12.08.2022;
- Приказ Министерства просвещения России от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2022г. № 71763);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 октября 2020 г. № 546 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов››(зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2020 № 61709);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.09.2020г № 59778);
- Распоряжение Правительства РФ об утверждении перечня профессий и специальностей СПО, необходимых для применения в области реализации приоритетных направлений модернизации и технологического развития экономики Российской Федерации от 3 сентября 2021г. № 2443-р;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.12.2021г № 66211) с изменениями и дополнениями от 05.05.2022, 19.01.2023, 24.04.2024.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Реализация образовательной программы осуществляется на русском языке. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Начало учебных занятий на всех курсах обучения - 1 сентября. Срок обучения 3 года 10 месяцев.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы в соответствии с Положением «О режиме занятий обучающихся КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

Продолжительность учебных занятий составляет 45 мин, в расписании учебные занятия группируются парами.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Последовательность и чередование учебных занятий в каждой группе определяется расписанием.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке, включает теоретическое обучение, производственную практику и воспитательную работу. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и наглядных пособий.

Практика является видом учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрировано, так и рассредоточено, параллельно с аудиторными занятиями. Учебная практика проводится в мастерских, учебных лабораториях техникума, на предприятиях. Производственная и преддипломная практики проводятся на предприятиях.

Преддипломная практика проводится после завершения курса обучения, продолжительность практики - 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий и организаций. Преддипломная практика проводится в организациях, на базе которых осуществляется сбор и систематизация материалов для выпускных квалификационных работ.

Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (квалификационный) для

профессиональных модулей. Форма и процедуры текущего контроля знаний - устный, письменный (тесты, задачи, контрольные работы, расчетные задания, деловые игры). Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных обучающимися компетенций по всем изучаемым в семестре учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестре. Промежуточная аттестация - в форме зачета, дифференцированного зачета или комплексного дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплин. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессионального модуля.

Учебным планом предусмотрено выполнение 2 курсовых проектов в рамках освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – в 5 семестре и в рамках освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – в 8 семестре. Данный вид учебной работы реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Консультации для обучающихся проводятся в соответствии с Положением «О проведении консультаций для обучающихся», и предусматриваются в объеме не более 100 часов на группу на каждый учебный год. Консультации для выпускных групп могут быть распределены на подготовку ВКР. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации проводятся согласно графика во внеурочное время.

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом социально-экономического профиля. На освоение общеобразовательной подготовки основной программы предусмотрено 1476 часов, в том числе 24 часа на промежуточную аттестацию и 12 часов на самостоятельную работу для выполнения индивидуального проекта в рамках времени, отведенного на изучение дополнительного учебного предмета «Индивидуальный проект»

Общеобразовательный цикл учебного плана включает 15 учебных предметов. Учебным планом предусмотрены обязательные учебные предметы: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Иностранный язык», «Биология», «Физика», «Математика», «География». На углубленном уровне изучаются 2 предмета: «Информатика», «Химия». Дополнительные учебные предметы «Индивидуальный проект», «Россия – моя история».

При проведении занятий по «Иностранному языку» осуществляется деление на две подгруппы «английская» и «немецкая».

При проведении практических занятий по дисциплине «Информатика» возможно деление на две подгруппы при наличии в группе 24 и более обучающихся.

При проведении учебной практики возможно деление на две подгруппы при наличии в группе 24 и более обучающихся.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Обучающиеся выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя и защищают его после освоения дополнительного учебного предмета «Индивидуальный проект», который позволяет продемонстрировать способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, развитию способностей к сотрудничеству и коммуникации, формированию способностей к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику, определению уровня сформированности способности к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОПОП СПО включает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Аудиторная учебная нагрузка цикла составляет 460 часов, самостоятельная работа предусмотрена в объеме 8 часов.

5. Математический и общий естественнонаучный цикл

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН) включает изучение следующих обязательных дисциплин: «Химия», «Экологические основы природопользования». Аудиторная учебная нагрузка цикла составляет 180 часа, самостоятельная работа предусмотрена в объеме 6 часов.

6. Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл настоящего учебного плана представлен общепрофессиональными дисциплинами в объеме 690 часов. Кроме обязательных дисциплин, предусмотренных ФГОС введена одна дополнительная дисциплина за счет вариативной части.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» введена в объеме 36 часов и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Общепрофессиональным циклом предусмотрена самостоятельная работа обучающихся в объеме 14 часов.

7. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл учебного плана представлен профессиональными модулями. По данной специальности обучение проводится по 7 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2552 часа обязательной аудиторной нагрузки и 56 часов самостоятельной работы.

На учебную практику учебным планом предусмотрено 612 часов (17 недель), на производственную практику 756 часов (21 неделя), на производственную практику (преддипломную) предусмотрено 144 часа (4 недели).

Профессиональный модуль ПМ.07 предусматривает выполнение работ по профессии рабочего «Повар, кондитер». Общий объем времени для изучения этой профессии 348 часов.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории под руководством руководителя практики с делением группы на две подгруппы при количестве обучающихся в группе 24 и более человек. Учебная практика проводится в строгом соответствии с утвержденным директором техникума расписанием.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях Каменского района, а также районов постоянного проживания обучающихся под контролем руководителей подразделений на основании договора о практической подготовке обучающихся. Социальными партнерами, с которыми заключены договоры о прохождении производственной практики являются: ИП Мишина О.А., ИП ШмелеваТ.А., ИП Кузьмина О.Д., ИП Корнева О.М. и другие.

Результаты прохождения производственной практики студентами представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца и учитываются при итоговой аттестации.

Образовательным учреждением практикуется проведение уроков теоретического обучения и практических занятий с привлечением специалистов предприятий, с которыми заключены договора о сотрудничестве, вследствие чего повышается качество знаний студентов, расширяются взаимосвязи образовательного учреждения с работодателями, оказывает влияние на постоянное обновление программ и адаптацию студентов во время прохождения производственной практики, что положительно сказывается на формировании профессиональных компетенций у будущих выпускников.

8. Формирование вариативной части ОПОП

Обязательная часть ООП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть 30% дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено 1296 часов на вариативную часть.

Вариативная часть образовательной программы формируется следующим образом:

Индекс	**Наименование**	**Обязательная часть**	**Вариативная часть**	**ВСЕГО часов с вар часть ю**	**Промежуточная аттестация (ПА) Вар часть**	**Самостоятельная работа (СРС) Вар часть**	**Общий объем образовательной программы**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**432**	**28**	**460**	**0**	**8**	**468**

ОГСЭ.01	Основы философии	36	12	48	0	0	48
ОГСЭ.02	История	36	12	48	0	0	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	0	164	0	8	172
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164	0	0	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32	4	36	0	0	36
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**180**	**0**	**180**	**0**	**6**	**186**
ЕН.01	Химия	144	0	144	0	6	150
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	0	36	0	0	36
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**612**	**48**	**660**	**16**	**14**	**690**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	0	64	8	2	74
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	0	96	8	4	108
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	0	64	0	0	64
ОП.04	Организация обслуживания	64	0	64	0	0	64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	0	96	0	4	100
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	4	36	0	0	36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	0	96	0	4	100
ОП.08	Охрана труда	32	8	40	0	0	40
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68	0	0	68
ОП.10 адаптационная	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	0	36	36	0	0	36
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	**1728**	**968**	**2696**	**152**	**56**	**2904**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1584**	**968**	**2552**	**152**	**56**	**2760**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных**	**212**	**136**	**348**	**16**	**10**	**374**

	изделий сложного ассортимента						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	64	96	8	4	**108**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	72	108	0	6	**114**
УП.01	Учебная практика	72	0	72	0	0	**72**
ПП.01	Производственная практика	72	0	72	0	0	**72**
ПМ.01	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**336**	**168**	**504**	**24**	**12**	**540**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	62	96	8	6	**110**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	34	120	8	6	**134**
УП.02	Учебная практика	72	72	144	0	0	**144**
ПП.02	Производственная практика	144	0	144	0	0	**144**
ПМ.02	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей**	**212**	**172**	**384**	**24**	**4**	**412**

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	64	96	8	2	**106**
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	72	108	8	2	**118**
УП.03	Учебная практика	36	36	72	0	0	**72**
ПП.03	Производственная практика	108	0	108	0	0	**108**
ПМ.03	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**176**	**196**	**372**	**24**	**12**	**408**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	68	100	8	6	**114**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	56	92	8	6	**106**
УП.04	Учебная практика	36	36	72	0	0	**72**
ПП.04	Производственная практика	72	36	108	0	0	**108**
ПМ.04	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации**	**264**	**116**	**380**	**24**	**12**	**416**

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	64	96	8	6	**110**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	52	104	8	6	**118**
УП.05	Учебная практика	72	0	72	0	0	**72**
ПП.05	Производственная практика	108	0	108	0	0	**108**
ПМ.05	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**204**	**36**	**240**	**16**	**6**	**262**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	0	96	8	6	**110**
УП.06	Учебная практика	0	36	36	0	0	**36**
ПП.06	Производственная практика	108	0	108	0	0	**108**
ПМ.06 Эм	Экзамен по профессиональному модулю	0	0	0	8	0	**8**
ПМ.07	***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)***	**180**	**144**	**324**	**24**	**0**	**348**
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	0	36	36	8	0	**44**
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	0	36	36	8	0	**44**
УП.07	Учебная практика	72	72	144	0	0	**144**
ПП.07	Производственная практика	108	0	108	0	0	**108**
ПМ.07	Экзамен квалификационный	0	0	0	8	0	**8**
ПДП	**Производственная практика**	**144**	**0**	**144**			**144**

	(преддипломная)						
	ГИА	**216**	**0**	**216**			**216**
	Объем профессиональной подготовки	**3168**	**1044**	**4212**	**168**	**84**	**4464**
	Объем общеобразовательной подготовки			**1440**	**24**	**12**	**1476**
	Общий объем образовательной программы			**5652**	**192**	**96**	**5940**

Всего объем вариативной части составил 1296 часов (в том числе 96 часов выделено на самостоятельную работу).

9. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программ подготовки специалистов среднего звена включает следующие виды аттестации:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых обучающимися знаний и практических навыков по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам учебного плана, а также результатов самостоятельной работы. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебный предмет (дисциплину), профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебного предмета (дисциплины), междисциплинарного курса, сформированных профессиональных и общих компетенций. Форма и процедуры текущего контроля знаний – устный, письменный (контрольные работы, тесты, задачи, схемы), деловые игры.

Все учебные дисциплины, междисциплинарные курсы профессиональных модулей, профессиональные модули, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию. На промежуточную аттестацию за весь период обучения отводится семь недель, в течение учебного года допускается ее рассредоточенное проведение, система оценок - пятибальная.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Дифференцированный зачет - основная форма промежуточной аттестации обучающихся по завершению изучения учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины, междисциплинарного курса. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, в форме теста, в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений создается фонд оценочных средств.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- по предметам общеобразовательного цикла формами промежуточной аттестации являются дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен и другая форма аттестации (в виде защиты индивидуального проекта) для предмета индивидуальный проект;

- по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессионального цикла, формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации выступает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – экзамен по профессиональному модулю,

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер) – экзамен квалификационный.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Порядок проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю определен локальным актом.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при

изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, защищают выпускную квалификационную работу, которая выполняется в виде дипломной проекта (работы) и сдают демонстрационный экзамен.

Продолжительность государственной итоговой аттестации – 6 недель.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия, председателем которой является представитель предприятия. Деятельность экзаменационной комиссии и порядок проведения государственной итоговой аттестации регламентируются «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

10. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности представлен в таблице:

№	Перечень специальных помещений
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
11	Химии
12	Учебная кухня ресторана
13	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
14	Спортивный зал
15	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
16	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
17	Актовый зал

План учебного процесса

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (социально-экономический профиль)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся,час							Распределение обязательной нагрузки по семестрам																Объём образовательной программы	
				Самостоятельная работа (в т.ч. Инд проект)	Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем						1 курс				2 курс				3 курс				4 курс					
						Занятий по учебным дисциплинам и МДК				Производственная и учебная практика	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед		2 сем 24 нед		3 сем 17 нед		4 сем 24 нед		5 сем 17 нед		6 сем 25 нед		7 сем 17 нед		8 сем 24 нед			
					Всего занятий	В том числе						Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельно	Обязательная часть	Вариативная часть
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы/проекты Контрольные работы																				
41 нед	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**-/10/3/1**	**1476**	**12**	**1440**	**680**	**720**	**40**	**0**	**24**	**604**	**0**	**836**	**12**														
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/10/3/1**	**1476**	**12**	**1440**	**680**	**720**	**40**	**0**	**24**	**604**	**0**	**836**	**12**														
ОУП.00	**Обязательные учебные предметы**	**-/9/2/-**	**1104**	**0**	**1088**	**558**	**502**	**28**	**0**	**16**	**494**	**0**	**594**	**0**														
ОУП.01	Русский язык	Э	**80**		**72**	36	36			**8**	72																	
ОУП.02	Литература	-, ДЗ	**108**		**108**	54	54			-	34		74															
ОУП.03	История	-, КДЗ	**104**		**104**	42	62			-	36		68															
ОУП.04	Обществознание	-, ДЗ	**72**		**72**	38	34			-	34		38															

ОУП.05	Физическая культура	-, ДЗ	**72**		**72**	12	60			-	34		38																	
ОУП.06	Основы безопасности и защиты Родины	-, ДЗ	**68**		**68**	22	46			-	34		34																	
ОУП.07	Иностранный язык	-, ДЗ	**108**		**108**		108			-	34		74																	
ОУП.08	Биология	ДЗ	**72**		**72**	42	24	6		-	72																			
ОУП.09	Физика	-, ДЗ	**108**		**108**	86	14	8		-	34		74																	
ОУП.10	Математика	-, Э	**240**		**232**	182	36	14		**8**	88		144																	
ОУП.11	География	-, ДЗ	**72**		**72**	44	28			-	22		50																	
	Обязательные учебные предметы (углубленное изучение)	**-/1/1/-**	**296**	**0**	**288**	**78**	**198**	**12**	**0**	**8**	**100**	**0**	**188**	**0**																
ОУП.12	Информатика	-, ДЗ	**144**		**144**	28	114	2		-	50		94																	
ОУП.13	Химия	-, Э	**152**		**144**	50	84	10		**8**	50		94																	
ДУП	Дополнительные учебные предметы, предметы по выбору	**-/0/0/1**	**76**	**12**	**64**	**44**	**20**	**0**	**0**	**0**	**10**	**0**	**54**	**12**																
ДУП.01	Индивидуальный проект*	-, ДР	**44**	12	**32**	12	20			-	10		22	12																
ДУП.02	Россия-моя история	КДЗ	**32**		**32**	32							32																	
124нед	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**-/33/21/-**	**4464**	**84**	**3852**	**1109**	**1343**	**32**	**512**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**	**606**	**6**	**794**	**30**	**584**	**4**	**844**	**16**	**560**	**20**	**464**	**8**	**2952**	**1296**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**-/7/-/-**	**468**	**8**	**460**	**134**	**326**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**0**	**108**	**4**	**68**	**2**	**80**	**2**	**60**	**0**	**28**	**0**	**432**	**36**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	**48**		**48**	48				-							48										36	12
ОГСЭ.02	История	ДЗ	**48**		**48**	48				-					48												36	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	**172**	8	**164**		164			-					34		30	4	30	2	36	2	34				164	8

ОГСЭ.04	Физическая культура	-,ДЗ,-,ДЗ,-,ДЗ	**164**		**164**	2	162			-					34		30		20		26		26		28		164	0
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	**36**		**36**	36				-									18		18						32	4
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/2/-/-**	**186**	6	**180**	144	36	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**	**0**	**80**	**6**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**6**
ЕН.01	Химия	-,ДЗ	**150**	6	**144**	108	36			-					64		80	6									144	6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	**36**		**36**	36				-									36								36	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/8/2/-**	**690**	14	**660**	321	339	0	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**298**	**2**	**94**	**4**	**40**	**0**	**120**	**4**	**72**	**4**	**36**	**0**	**612**	**78**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, Э	**74**	2	**64**	32	32			**8**					34		30	2									64	10
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	**108**	4	**96**	62	34			**8**					60	2	36	2									96	12
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	**64**		**64**	37	27			-					64												64	0
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	**64**		**64**	30	34			-					64												64	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,ДЗ	**100**	4	**96**	54	42			-											24	2	36	2	36		96	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	**36**		**36**	12	24			-											36						32	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	**100**	4	**96**	24	72			-											60	2	36	2			96	4
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	**40**		**40**	30	10			-									40								32	8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	**68**		**68**	20	48			-					40		28										68	0

ОП.10 адаптационная	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	**36**		**36**	20	16			-					36													0	36
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	**-/16/19/-**	**2904**	**56**	**2552**	**510**	**642**	**32**	**512**	**152**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**4**	**512**	**16**	**440**	**2**	**644**	**10**	**428**	**16**	**400**	**8**	**1728**	**1176**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/15/19/-**	**2760**	**56**	**2552**	**510**	**642**	**32**	**512**	**152**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**4**	**512**	**16**	**440**	**2**	**644**	**10**	**428**	**16**	**400**	**8**	**1584**	**1176**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**-/3/2/-**	**374**	**10**	**348**	**84**	**120**	**0**	**144**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**4**	**220**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	212	162
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	**108**	4	**96**	36	60			**8**					60	2	36	2									32	76
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-.,ДЗ	**114**	6	**108**	48	60			-					68	2	40	4									36	78
УП.01	Учебная практика	ДЗ	**72**		**72**				72	-							72										72	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	**72**		**72**				72	-							72										72	0
ПМ.01	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**							Эм										0	8

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/2/3/-**	**540**	**12**	**504**	**84**	**116**	**16**	**288**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**292**	**10**	**212**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	336	204
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	**110**	6	**96**	36	60			**8**							96	6									34	76
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	**134**	6	**120**	48	56	16		**8**							88	4	32	2							86	48
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	**144**		**144**				144	-							108		36								72	72
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	**144**		**144**				144	-									144								144	0
ПМ.02	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**									Эм								0	8

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/2/3/-**	**412**	**4**	**384**	**76**	**128**	**0**	**180**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**0**	**264**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	212	200
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	**106**	2	**96**	36	60			**8**										60		36	2					32	74
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	**118**	2	**108**	40	68			**8**										60		48	2					36	82
УП.03	Учебная практика	ДЗ	**72**		**72**				72	-												72						36	36
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	**108**		**108**				108	-												108						108	0
ПМ.03	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**												Эм						0	8
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/2/3/-**	**408**	**12**	**372**	**76**	**116**	**0**	**180**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**122**	**4**	**250**	**8**	**0**	**0**	176	232

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, Э	**114**	6	**100**	40	60			**8**												60	2	40	4			32	82
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, Э	**106**	6	**92**	36	56			**8**												62	2	30	4			36	70
УП.04	Учебная практика	ДЗ	**72**		**72**				72	-														72				36	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	**108**		**108**				108	-														108				72	36
ПМ.04	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**														Эм				0	8
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/2/3/-**	**416**	**12**	**380**	**76**	**124**	**0**	**180**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**42**	**2**	**134**	**6**	**204**	**4**	264	152
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, Э	**110**	6	**96**	36	60			**8**												42	2	54	4			32	78

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, Э	**118**	6	**104**	40	64			**8**														44	2	60	4	52	66
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ	**72**		**72**				72	**-**														36		36		72	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	**108**		**108**				108	**-**																108		108	0
ПМ.05	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**																Эм		0	8
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**-/2/2/-**	**262**	**6**	**240**	**42**	**38**	**16**	**144**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**44**	**2**	**196**	**4**	204	58
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,Э	**110**	6	**96**	42	38	16		**8**														44	2	52	4	96	14
УП.06	Учебная практика	ДЗ	**36**		**36**				36	**-**																36		0	36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	**108**		**108**				108	**-**																108		108	0
ПМ.06 Эм	Экзамен по профессиональному модулю	Эм	**8**							**8**																Э		0	8
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)**	**-/2/3/-**	**348**	**0**	**324**	**72**	**0**	**0**	**396**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	180	168
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	Э	**44**		**36**	36				**8**									36								0	44
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	Э	**44**		**36**	36				**8**											36						0	44

УП.07	Учебная практика	-,ДЗ	**144**		**144**				144	-										72		72						72	72
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	**108**		**108**				108	-												108						108	0
ПМ.07	Экзамен квалификационный	Экв	**8**							**8**												Э						0	8
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	**144**		**144**				**144**	-																144		144	0
	ГИА		**216**							-																			
	Общий объем образовательной программы	**-/43/24/1**	**5940**	**96**	**5292**	**1789**	**2063**	**72**	**1512**	**192**	**604**	**0**	**836**	**12**	**606**	**6**	**794**	**30**	**584**	**4**	**844**	**16**	**560**	**20**	**464**	**8**	**2952**	**1296**

*Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на самостоятельную работу ДУП.01 Индивидуальный проект		Дисциплин и МДК			604		836		606		542		332		484		344		176		**3924**
		СРС			0		12		6		30		4		16		20		8		**96**
		Учебная практика - 17 нед.			0		0		0		180		108		144		108		72		**612**
		Производственная практика - 21 нед.			0		0		0		72		144		216		108		216		**756**
		Преддипломная практика - 4 нед.			0		0		0		0		0		0		0		144		**144**
		ГИА			0		0		0		0		0		0		0		216		**216**
		Промежуточная аттестация			8		16		0		40		24		40		32		32		**192**
		ВСЕГО			612		864		612		864		612		900		612		864		**5940**
		Экзаменов			1		2		0		5		3		5		4		4		**24**
		Дифф. зачётов			1		8		4		7		4		7		4		7		**42**
		Дифф. зачётов (комплексных)			0		1		0		0		0		0		0		0		**1**
		Другая форма			0		1		0		0		0		0		0		0		**1**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ОПОП по специальности среднего, профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул по каждому курсу.

Календарный учебный график может изменяться в зависимости от количества учебных групп или рекомендаций работодателей о сроках и условиях проведения учебной и производственной практик.

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Виды учебной нагрузки	01 сент.-07 сент.	Сентябрь			29 сент.-05 окт.	Октябрь				03 нояб.-09 нояб.	Ноябрь				01 дек.-07 дек.	Декабрь				29 дек.-04 янв.	Январь					02 фев.-08 февр.	Февраль			02 февр.-08 марта	Март				30 марта-05 апр.	Апрель				04 мая -10 мая	Май				01 июня-07 июня	Июнь				29 июня-05 июля	Всего часов
				Номера календарных недель																																																
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1сем	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	2сем	
ПЕРВЫЙ КУРС	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	604	К	К	36	36	34	36	36	34	36	36	36	36	34	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	34	20	836	**1440**
	ОУП.00	**Общие учебные предметы**	обяз. уч.	32	32	30	30	30	30	30	30	28	30	28	28	26	28	28	28	26	350	К	К	26	26	26	24	26	26	24	26	28	26	26	24	28	22	26	24	24	26	24	22	12	594	1088
	ОУП.01	Русский язык	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	72	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	ОУП.02	Литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	2	0	74	**108**
	ОУП.03	История	обяз. уч.	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	К	К	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	2	0	68	**104**
	ОУП.04	Обществознание	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	38	**72**
	ОУП.05	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	0	2	2	0	2	0	38	**72**
	ОУП.06	Основы безопасности и защиты Родины	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	0	2	2	0	2	2	0	0	34	**68**
	ОУП.07	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	74	**108**
	ОУП.08	Биология	обяз. уч.	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	ОУП.09	Физика	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	4	4	74	**108**
	ОУП.10	Математика	обяз.уч	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	88	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	**232**
	ОУП.11	География	обяз.уч	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	22	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	50	**72**
		Предметы для углубленного изучения	обяз. уч.	4	4	6	6	6	6	6	6	8	6	8	8	8	6	6	6	0	100	К	К	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4	188	288
	ОУП.12	Информатика	обяз. уч.	2	2	4	4	2	2	2	2	4	2	4	4	4	4	4	4	0	50	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	94	**144**
	ОУП.13	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	0	50	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	94	**144**
	ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	10	К	К	2	2	0	4	2	0	4	2	0	2	2	0	2	2	2	0	4	2	4	4	2	4	4	4	54	64
	ДУП.01	Индивидуальный проект	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	10	К	К	2	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	2	0	2	2	2	22	**32**
	ДУП.02	Россия-моя история	обяз.уч	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	2	0	2	2	0	0	2	0	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	32	**32**
		Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	604	К	К	36	36	34	36	36	34	36	36	36	36	34	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	34	20	836	**1440**
		Всего часов самостоятельной работы студентов		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2	0	12	**12**
		Промежуточная аттестация																		8	8	К	К																							16	16	**24**
		Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	612	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	864	**1476**

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Виды учебной нагрузки	01 сент.-07 сент.	Сентябрь			29 сент.-05 окт.	Октябрь					03 нояб.-9 нояб.	Ноябрь			01 дек.-07 дек.	Декабрь				29 дек.-04 янв.	Январь				02 фев.-08 февр.	Февраль			02 марта-08 марта	Март				30 марта-05 апр.	Апрель				04 мая -10 мая	Май			01 июня-07 июня	Июнь			Всего часов
				Номера календарных недель																																														
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1сем	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	2сем	
ВТОРОЙ КУРС	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	116	К	К	4	8	6	8	0	0	0	0	8	8	6	6	6	4	6	6	6	6	6	0	0	4	4	108	**224**
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	4	4	4	4	0	0	0	0	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	48	**48**
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**48**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	0	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	30	**64**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	0	2	0	2	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	0	0	2	2	30	**64**
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	обяз. уч.	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	64	К	К	6	6	6	6	0	0	0	0	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	0	0	0	0	80	**144**
	ЕН.01	Химия	обяз. уч.	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	64	К	К	6	6	6	6	0	0	0	0	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	0	0	0	0	80	**144**
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	18	18	14	16	16	16	16	16	18	18	18	18	18	18	20	20	20	298	К	К	8	4	6	6	0	0	0	0	6	4	6	4	6	6	6	6	6	6	6	8	0	0	0	0	94	**392**
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	К	К	2	2	2	2	0	0	0	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	30	**64**
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	обяз. уч.	4	4	2	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	60	К	К	4	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	36	**96**
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	обяз. уч.	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	64	К	К	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	**64**
	ОП.04	Организация обслуживания	обяз. уч.	6	6	4	4	2	4	2	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	64	К	К	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	**64**
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	40	К	К	2	0	2	2	0	0	0	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	28	**68**
	ОП.10 адаптационн	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	К	К	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	**36**
	ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	128	К	К	16	16	16	16	36	36	36	36	12	18	20	20	18	18	20	18	18	16	16	14	36	36	24	0	512	**640**
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	128	К	К	16	16	16	16	36	36	36	36	12	18	20	20	18	18	20	18	18	16	16	14	36	36	24	0	512	**640**
	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	128	К	К	16	16	16	16	36	36	36	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	220	**348**
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	60	К	К	8	8	8	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	**96**
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	К	К	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	**108**
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	24	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	**72**
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	24	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	**72**
	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	18	20	20	18	18	20	18	18	16	16	14	36	36	24	0	292	**292**
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	0	0	0	0	0	96	**96**
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	8	10	10	8	8	10	8	8	8	8	2	0	0	0	0	88	**88**
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	36	36	24	0	108	**108**
		Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		36	36	34	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	34	36	36	36	606	К	К	34	34	34	36	36	36	36	36	32	34	36	34	34	34	34	34	34	34	34	34	36	36	28	4	794	**1400**
		Всего часов самостоятельной работы студентов		0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	К	К	2	2	2	0	0	0	0	0	4	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	30	**36**
		Промежуточная аттестация																			0	К	К																								8	32	40	**40**
		Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	612	К	К	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	864	**1476**

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик | Виды учебной нагрузки | 01 сент.-07 сент. | Сентябрь | | | 29 сент.-05 окт. | Октябрь | | | | | 03 нояб.-9 нояб. | Ноябрь | | | | | 01 дек.-07 дек. | Декабрь | | | | | 29 дек.-04 янв. | Январь | | | | | 02 фев.-08 февр. | Февраль | | | | | 02 марта-08 марта | Март | | | | | 30 марта-05 апр. | Апрель | | | | | 04 мая - 10 мая | Май | | | | | 01 июня-07 июня | Июнь | | | | | | Всего часов |
|---|---|---

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Виды учебной нагрузки	01 сент.-07 сент.	Сентябрь			29 сент.-05 окт.	Октябрь				03 нояб.-9 нояб.	Ноябрь			01 дек.-07 дек.	Декабрь				29 дек.-04 янв.	Январь				02 фев.-08 февр.	Февраль			02 марта-08 марта	Март			30 марта-05 апр.	Апрель				04 мая -10 мая	Май			01 июня-07 июня	Июнь				Всего часов
				Номера календарных недель																																														
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1сем	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	2сем	
ЧЕТВЕРТЫЙ КУРС	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	6	6	6	6	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	0	0	60	К	К	4	4	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	**88**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	4	4	4	4	0	0	0	0	0	2	2	2	4	4	4	0	0	34	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**34**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	0	0	0	0	0	4	4	4	2	2	2	0	0	26	К	К	4	4	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	**54**
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	12	10	10	10	0	0	0	0	0	6	6	4	6	4	4	0	0	72	К	К	8	8	8	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	**108**
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч.	6	4	4	4	0	0	0	0	0	4	4	2	4	2	2	0	0	36	К	К	8	8	8	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	**72**
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.	6	6	6	6	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	36	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	16	18	18	18	36	36	36	36	36	22	22	24	22	24	24	36	4	428	К	К	22	22	22	22	24	36	36	36	36	36	36	36	36	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	544	**972**
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	16	18	18	18	36	36	36	36	36	22	22	24	22	24	24	36	4	428	К	К	22	22	22	22	24	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400	**828**
	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.	16	18	18	18	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	250	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**250**
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**40**
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	6	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**30**
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	108	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**108**
	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	18	16	16	16	36	0	134	К	К	12	12	12	12	12	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	**338**
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	10	8	8	8	0	0	54	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**54**
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	8	8	8	8	0	0	44	К	К	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	**104**
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	К	К	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	**72**
	ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	**108**
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	8	8	0	4	44	К	К	10	10	10	10	12	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	196	**240**
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	8	8	0	4	44	К	К	10	10	10	10	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	**96**
	УП.06	Учебная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	**36**
	ПП.06	Производственная практика	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	**108**
	ПДП	Производственная практика (преддипломная)	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	144	**144**
		Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки		34	34	34	34	36	36	36	36	36	34	34	34	34	34	34	36	4	560	К	К	34	34	36	34	34	36	36	36	36	36	36	36	4	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	608	**1168**
		Всего часов самостоятельной работы студентов		2	2	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	20	К	К	2	2	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	**28**
		Промежуточная аттестация																		32	32	К	К													32													32	**64**
		Государственная итоговая аттестация																			0	К	К																	36	36	36	36	36	36	216	**216**
		Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	612	К	К	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	864	**1476**

5.3 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» направлена на формирование гражданина страны:

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

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», реализующей программы СПО, (далее рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разработана и утверждена с участием коллегиальных органов управления организацией (педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном

виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едином для всех образовательных организаций виде.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», реализующего программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

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

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся
1.2

Инвариантные компоненты Рабочей программы воспитания КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

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

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

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

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»,

реализующего программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах.
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к

стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации

информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
Проявляющий уважение к символике Российской Федерации, к культурно-историческому прошлому малой родины. Сохраняющий традиции и поддерживающий уклад техникума.
Патриотическое воспитание
Принимающий патриотические взгляды и убеждения, уважающий историю и культуру многонациональной России. Демонстрирующий приверженность к исторической памяти на основе любви к России, к малой родине.
Духовно-нравственное воспитание
Принимающий духовно-нравственные ценности и нравственные нормы, необходимые для достойной жизни личности, семьи, общества, ответственного отношения к будущему отцовству и материнству.
Эстетическое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта. Посещающий спортивные мероприятия техникума; участвующий в спортивных соревнованиях; использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности; умеющий планировать трудовую деятельность, рационально использовать время, информацию и материальные ресурсы, соблюдать порядок на рабочем месте, осуществлять коллективную работу. Участвующий во внеурочной деятельности по профилю специальности (в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, в том числе в Чемпионате п о профессиональному мастерству «Профессионалы»); готовый к профессиональной конкуренции в данной отрасли; поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, обладающий умениями и навыками разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии, демонстрирующий бережное

отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.
Ценности научного познания
Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности; умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; способный подбирать решение задач и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»

Организация воспитательной деятельности опирается на уклад Учреждения, выражающий его самобытный облик.

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» является государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Алтайского края, реализующим программы среднего профессионального образования.

Основная миссия Учреждения - обеспечение высокого качества образования в Учреждении в соответствии с меняющимися запросами населения и перспективными задачами социально-экономического развития Алтайского края в условиях реализации Национального проекта «Образование». Главной задачей учреждения является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела. Ведущая идея жизнедеятельности Учреждения – формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности. Уклад жизни Учреждения обеспечивает средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;
- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;
- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;
- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, дни воинской славы, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные традиции региона;
- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни: формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО; идентичность и сопричастность (переживание и осознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл); активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности;

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);

субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

- принцип природосообразности; баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив;
- развитие структуры студенческого самоуправления;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Воспитывающая среда – это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество – это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками Учреждения.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараются, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров, которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу.

Основная задача – объединение усилий по воспитанию. Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студентов. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умения жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников

рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Отношения с наставниками – это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом, в том числе, и для инклюзивного образования. Культура поведения участников воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов – это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся. В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной, изобретательской, творческой, физкультурно - спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, 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;
- субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних;
- книжные выставки в библиотеке, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам;
- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;
- классные часы, уроки мужества, посвященные дням воинской славы России, государственным праздникам;
- внеурочные занятия цикла «Разговоры о важном»;
- индивидуальная работа с родителями (законными представителями); работа с обучающимися «группы риска».

Учреждение сотрудничает с органами власти и управления г. Камень-на-Оби и Каменского района Алтайского края, службами занятости населения, образовательными учреждениями района, предприятиями и организациями.

Коллектив учреждения создаёт благоприятные условия для нравственного, духовного развития обучающихся. Гражданско-патриотическое воспитание является одним из основных направлений воспитательной работы учреждения. Работа по данному направлению в частности ведется на базе музея истории учебного заведения, отражающая

основные исторические вехи учебного заведения, Зала боевой Славы, музейной комнаты защитников Отечества «Дорогами поколений».

Огромную роль в воспитании будущих специалистов, играют молодежные объединения – студенческий спортивный клуб «Скала», в котором состоят более 150 обучающихся, военно- патриотический клуб «Буревестник», студенческий театр «СТАМ» (студенческий театр активной молодежи), первичное отделение Движения Первых, волонтерский отряд «ПроDобро», студенческий медиацентр «Вектор». Студентов учреждения привлекают к участию в спортивных, творческих, военно-патриотических, культурно-массовых мероприятиях города, района, региона и РФ.

Учреждение по праву может гордиться своими выпускниками, среди которых на первом месте выпускник заочного отделения специальности «Агрономия» - Ненуженко Анатолий Максимович - Герой Социалистического Труда, кавалер Орденов Ленина, Октябрьской Революции, Трудового Красного Знамени. Шейнов Виктор Андреевич выпускник 1965 года - заслуженный зоотехник РСФСР. Нохрина Валентина Алексеевна выпускница 1956 года - заслуженный зоотехник РСФСР.

Начиная с 1952 года, учреждение переименовывали более 6 раз. Учреждение выросло от сельского зооветеринарного Учреждения до образовательного Учреждения, которое сегодня располагается в трехэтажном учебном корпусе, учебно-производственных мастерских, в двух общежитиях. Менялось время, менялись названия, но оставалось и передавалось, как эстафета, главное — подготовка квалифицированных специалистов для сельского хозяйства. КГБПОУ «Каменский агротехнический учреждение» подходит к своему 75-летниму юбилею в полной готовности соответствовать потребностям современной молодежи.

В образовательном процессе используются инновационные технологии, уровень технической оснащенности учреждения достиг высоких показателей. Ведется большая работа по переоснащению учебных кабинетов и мастерских. Сегодня учреждение — это современная образовательная площадка с новейшими интерактивными компьютерными тренажерами, модернизированной сварочной мастерской, станцией технического обслуживания автомобилей, стендами и учебными полигонами. Для реализации образовательных программ имеются кабинеты профессионального и общеобразовательного цикла, лаборатории, мастерские, тренажеры и тренажерные комплексы, спортивный зал и библиотека. Оборудование учебных кабинетов приближено к производственным условиям. Состояние учебно-материальной базы учреждения гарантирует выполнение требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Имея в своем активе не только дружный профессиональный преподавательский коллектив, современные средства обучения, прогрессивную программу преподавания, но и студенческое сообщество, горящее желанием стать лучшими уверенно двигаться в будущее.

Состояние учебно-материальной базы учреждения по представленным профессиям и специальностям гарантирует, что ресурсы, используемые для организации процесса обучения, соответствуют требованиям ФГОС. Все кабинеты, мастерские и лаборатории имеют учебно - методическое обеспечение, соответствующее требованиям стандарта. В достаточном количестве учебников, учебно - наглядных пособий, дидактического материала, КОС, компьютеров, электронных ресурсов.

Воспитательная работа направлена на взаимодействие с социальными партнерами:

Социальные партнеры	Совместная деятельность
Дом культуры Железнодорожников, ул. Новоярковский тракт 12а, тел. 6-23-38	Участие студентов в совместных культурно-досуговых мероприятиях
МБУК КИЦ (Культурно-информационный центр) , ул.Ленина 29, тел. 2-29-53	Участие студентов в региональных и городских мероприятиях
Каменский районный краеведческий музей, ул.Ленина 49, тел.2-25-47	Участие обучающихся в проведении патриотических, культурно-просветительских и профориентационных мероприятий, историко-культурных лекциях и встречах
Комитет Администрации района по культуре и делам молодежи, ул.Ленина 31	Участие студентов в районных спортивных мероприятиях, вдобровольческой деятельности, выдвижение в депутаты Молодежного парламента
Орган опеки и попечительства Управления образования Администрации Каменского района в г.Камень-на-Оби, ул.Ленина 31, ул.Пушкина 27, тел. 2-17-96	Индивидуальная работа со студентами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в Учреждении
МБОУ Детский сад №17 «Солнышко»	Беседы по профессиональному, самоопределению дошкольников, экскурсии, встречи с выпускниками Учреждения, совместные воспитательные, спортивные мероприятия, акции, квесты, патриотические мероприятия в музейной комнате «Дорогами поколений»
Комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав г. Камень-на-Оби, ул.Ленина 31 тел.2-21-57	Беседы со студентами (групповые, индивидуальные) по профилактике асоциального, деструктивного, девиантного поведения
«Центр развития профессиональной карьеры»	Групповые тренинги по профессиональному самоопределению
Каменский многопрофильный образовательный центр, ул.Громова 19, тел. 2-25-17	Групповые тренинги, индивидуальные консультации для студентов и их родителей (законных представителей), лекции для педагогов. Оказание помощи студентам группы повышенного внимания и их семьям
Управление Федеральной службы Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков по Алтайскому краю	Проведение бесед по профилактике ЗОЖ и предупреждению наркозависимости
МО МВД России «Каменский», ул. Пушкина 18	Индивидуальные беседы со студентами, совершившими правонарушения и преступления, совместное проведение Совета профилактики правонарушений несовершеннолетних, групповые

	беседы по профилактике вредных привычек, об ответственности за совершение преступлений и правонарушений
Отделы и инспекции по делам несовершеннолетних г. Камень-на-Оби	Беседы со студентами, совершившими правонарушения и преступления, профилактические встречи с сотрудниками МО МВД России «Каменский»
Совет ветеранов КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»	Встречи со студентами в музее Учреждения, волонтерская помощь ветеранам, концерты, праздники для ветеранов, чествование в профессиональные праздники, взаимодействие в профориентационной работе с молодежью
КГБУСО Комплексный центр социального обслуживания населения Каменского района, ул.Терешковой 21, тел 3-67-56	Беседы с детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, многодетными семьями, семьями участников СВО, оказание юридической помощи обучающимся
Центральная районная библиотека им. М.Ф. Борисова, ул. Ленина 29	Совместная воспитательная работа со студентами, обучающимися в Учреждении, просветительские и культурно-досуговые мероприятия по Пушкинской карте и самостоятельно, участие в литературно-музыкальных вечерах, посещение Виртуального концертного зала
КГБУЗ «Каменская межрайонная больница», ул.Гоголя 91	Беседы по здоровому образу жизни, профилактики вредных привычек со студентами, родителями (законными представителями), лекции о здоровье мужчины и женщины, профилактика гендерных проблем, профилактика употребления ПАВ
Социальные партнеры (работодатели)	Профориентационные беседы, экскурсии, мастер классы, Дни открытых дверей, популяризация ФП «Профессионалитет», трудоустройство выпускников
КГКУ Центр занятости населения, ул.Пушкина 9, тел.2-18-06	Беседы со студентами о состоянии рынка труда, востребованных профессиях, возможностях получения профессий и трудоустройства; участие студентов в ярмарках рабочих профессий, регистрация на портале «Работа в России»

Социальные партнеры-работодатели

№ п/п	Организация	Руководитель
	36.02.01 Ветеринария	
1.	Управление ветеринарии Алтайского края	Самодуров Владимир Владимирович
2.	АО «Крутишинское» Шелаболихинский район	Зорин Виктор Викторович
3.	КГБУ «Управление ветеринарии государственной ветеринарной службы Алтайского края по г. Камень- на- Оби, Каменскому и Крутихинскому районам»	Моисеенко Александр Петрович
4.	КГБУ «Управление ветеринарии государственной ветеринарной службы Алтайского края по г. Бийску, Бийскому и Зональному районам»	Ерёменко Андрей Александрович
5.	ООО «Агро-Сибирь»	Шитц Владимир Викторович
6.	ООО "АПК ГРАНА-ХАБАРЫ" АО «имени Анатолия»	Колдин Михаил Сергеевич
7.	ООО «Каменская птицефабрика»	Коновалов Александр Николаевич
8.	ОАО «Восход» Каменский мясокомбинат	Тищенко Евгений Евгеньевич
9.	ЗАО «Каменский маслосыркомбинат»	Сачко Анатолий Григорьевич
10.	ЗАО «имени Кирова»	Малышев Василий Алексеевич
11.	ОАО «Решетовское»	Беляцкий Иван Витальевич
	23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	
1.	ИП Дикарев С.Е. ШЦ «VIANOR»	Дикарев Станислав Евгеньевич
2.	ОАО «Каменский маслосыркомбинат»	Сачко Анатолий Григорьевич
3.	ИП Апанасенко С.А. СТО «Алтай-Лада»	Апанасенко Сергей Анатольевич
4.	АО «Каменское ПАТП»	Селиверстов Александр Николаевич
5.	ИП Ноздрин М.Н. СТО «АвтоМакс»	Ноздрин Максим Николаевич
6.	ИП Пахомов С.Н. ФСТО «FitService»	Пахомов Сергей Николаевич
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.01.09 Повар, кондитер	
1.	ИП Чанова Е.М.	Чанова Елена Михайловна
2.	ООО «Каменский ЛДК»	Логиновский Валерий Петрович
3.	ООО «Каменская птицефабрика»	Коновалов Александр Николаевич
4.	ОАО «Каменский маслосыркомбинат»	Сачко Анатолий Григорьевич
5.	ИП Мишина О.А.	Мишина Олеся Анатольевна
6.	ИП Полосухин В.В.	Полосухин Валерий Викторович
	09.02.06 Сетевое и системное администрирование 09.02.07 Информационные системы и программирование	
1.	Администрация Каменского района	Панченко Иван Владимирович
2.	КГКУ УСЗН по Каменскому, Крутихинскому и Баевскому районам	Ульянова Марина Николаевна
3.	ООО «Каменский ЛДК»	Логиновский Валерий Петрович
4.	АО «СК Алтайкрайэнерго»	Приб Сергей Николаевич
5.	АО «Россельхозбанк»	Нюхлова Татьяна Владимировна
	23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)	
1.	ООО «Каменский ЛДК»	Логиновский Валерий Петрович
2.	АО «Каменское ПАТП»	Селиверстов Александр Николаевич

3.	АО «СК Алтайкрайэнерго»	Приб Сергей Николаевич
	15.01.05 Сварщик (ручной и частичной механизированной сварки(наплавки))	
1.	ООО «Каменский ЛДК»	Логиновский Валерий Петрович
2.	ООО «ТД Комплекс Агро»	Беляев Дмитрий Владимирович
3.	МУП «Каменские теплосети»	Борисов Борис Анатольевич
	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	
1.	ООО «ТД Комплекс Агро»	Беляев Дмитрий Владимирович
2.	АО «Крутишинское» Шелаболихинский район	Зорин Виктор Викторович
3.	ООО "АПК ГРАНА-ХАБАРЫ" АО «имени Анатолия»	Колдин Михаил Сергеевич
4.	ООО «Агро-Сибирь»	Шитц Владимир Викторович

Учреждение осуществляет подготовку специалистов и квалифицированных рабочих, служащих по укрупненным группам:

Коды укрупненных групп профессий. Коды профессий	**Наименование укрупненных групп профессий. Наименование профессий.**
15.00.00	**МАШИНОСТРОЕНИЕ**
15.01.05	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)
23.00.00	**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ НАЗЕМНОГО ТРАНСПОРТА**
23.01.17	Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей
СПЕЦИАЛЬНОСТИ	
Коды укрупненных групп специальностей. Коды специальностей.	**Наименование укрупненных групп специальностей. Наименование специальностей.**
09.00.00	**ИНФОРМАТИКА И ВЫЧИСЛИТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА**
09.02.06	Сетевое и системное администрирование
09.02.07	Информационные системы и программирование
23.00.00	**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ НАЗЕМНОГО ТРАНСПОРТА**
23.02.01	Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)
23.02.07	Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
35.00.00	**СЕЛЬСКОЕ, ЛЕСНОЕ И РЫБНОЕ ХОЗЯЙСТВО**
35.02.16	Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования
36.00.00	**ВЕТЕРИНАРИЯ И ЗООТЕХНИЯ**
36.02.01	Ветеринария
43.00.00	**СЕРВИС И ТУРИЗМ**
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

В Учреждении обучаются как студенты из города камень-на-Оби, так и иногородние студенты из Новосибирской области, Алтайского края, республики Алтай, республики Алтай, Кемеровской области, Севастополя и других регионов.

Количество иногородних студентов составляет 33% от общего количества студентов Учреждения.

В Учреждении обучаются студенты из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – 5,1%, дети из многодетных и малоимущих семей- 0,2% дети участников СВО-0,4%, выпускники детских домов-0,1%.

Учреждение находится в г.Камень-на-Оби, в связи с чем студенты имеют возможность получить дополнительное образование (кружки, творческие и научные объединения, секции) не только в Учреждении, но и за его пределами, а также имеют возможность посещать музеи, выставки, Дворцы культуры, спортивную школу и другие культурно-развивающие места города.

Процесс воспитания в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

- соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в Учреждении;
- ориентир на создание в Учреждении психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогических работников;
- реализация процесса воспитания через создание в Учреждении общностей, объединяющих обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация совместных дел студентов и преподавателей как предмета совместной заботы и взрослых, и обучающихся;
- системность, целесообразность воспитания как условие его эффективности.

Основными традициями воспитания в Учреждении являются следующие:

- стержнем годового цикла воспитательной работы являются ключевые общеучрежденческие мероприятия (День знаний, День СПО, День Героев Отечества, День защитника Отечества, День Победы, День России, Дни воинской Славы, Единый день открытых дверей ФП «Профессионалитет», День СПО, Районный День СПО, День Учителя, День Российского студенчества, Новогодний праздник, День Конституции РФ, Бал выпускников, Дни профессиональных праздников социальных партнеров), через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов;
- важной чертой каждого такого мероприятия и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в Учреждении создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- в проведении общеучрежденческих мероприятий присутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, студий, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;

- ключевой фигурой воспитания в Учреждении является классный руководитель (куратор) учебной группы, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.
- значимая роль в воспитании отводится участию в проектах и программам (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые), таких как всероссийские конкурсы «Страна возможностей», «Большая перемена», «Мы вместе», Чемпионат «Профессионалы», «Безграничные СПОсобности», региональные и краевые конференции, конкурсы, проекты, фестивали, слеты.

Основные характеристики:

- «миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития);
- наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы;
- традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации;
- наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе;
- значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.);
- наличие в учебных планах по профессиям/специальностям дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации.

Дополнительные характеристики:

- особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории;
- контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у обучающихся, их семей;
- организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по профессиям/специальностям.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной организацией самостоятельно:

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Основными модулями являются «Образовательная деятельность», «Классное руководство (Кураторство)», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и

безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Дополнительный модуль: Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность», Модуль «Студенческие медиа», Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения».

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий, инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала классного руководителя (куратора) как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителям (кураторам);
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и встречи;
- планирование и проведение курса внеурочной деятельности, в рамках федерального проекта «Разговоры о важном»;

- инициирование и поддержку участия группы в общеучрежденческих мероприятиях, делах, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе;
- организацию интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных дел, позволяющих вовлекать в них студентов с разными потребностями, давать им возможности для самореализации, устанавливать и укреплять доверительные отношения, стать для них наставником, задающим образцы поведения;
- изучение особенностей личностного развития обучающихся группы через наблюдение за их поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в играх, беседах по нравственным проблемам; результаты наблюдения сверяются с результатами бесед с родителями, преподавателями, а также (при необходимости) с педагогом- психологом;
- доверительное общение и поддержку обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками или педагогами, успеваемость, посещаемость занаятий), совместный поиск решений проблем, коррекцию поведения обучающихся через частные беседы индивидуально и вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- индивидуальную работу с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения;
- регулярные консультации с преподавателя предметникам и, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- проведение малых педсоветов для решения конкретных проблем группы, интеграцию воспитательных влияний педагогов на обучающихся, привлечение преподавателей-предметников к участию в делах группы, дающих им возможность лучше узнавать и понимать обучающихся, общаясь и наблюдая их во внеурочной обстановке, участвовать в родительских собраниях группы;
- организацию и проведение родительских встреч, информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, их положении в группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в установлении конструктивного взаимодействия и партнерских отношений с преподавателями, администрацией Учреждения;
- привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе и Учреждении;
- индивидуальную работу с обучающимися группы повышенного внимания, регулярные беседы с социальными педагогами, педагогом - психологом по вопросам обучения и воспитания, профилактики асоциального поведения.

Работа с группой:

- Инициирует и поддерживает участие группы в ключевых делах учреждения, оказывает помощь обучающимся в их подготовке, проведении и анализе мероприятий, реализации проектов обучающихся, оказывает необходимую помощь студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства, в конкурсах, фестивалях;

- Еженедельно проводит классные часы «Разговоры о важном», «Россия – мои горизонты». Классные часы плодотворного и доверительного общения педагога и студентов, основанных на принципах уважительного отношения к личности, поддержки активной жизненной позиции каждого, с приглашением различных специалистов, в зависимости от тематики классного часа;
- Сплочение коллектива группы проходит через игры и тренинги на командообразование для успешной психологической адаптации студентов;
- выработка совместно с обучающимися законов группы, помогающих обучающимся освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в Учреждении.

Индивидуальная работа с обучающимися:

- Классный руководитель изучает особенностей личностного развития обучающихся через наблюдение повседневной жизни студента – на занятии, в общежитии, при проведении внеклассных мероприятий, проведение диагностики по изучению особенностей адаптационных возможностей личности с учётом социально-психологических характеристик, отражающих обобщённые особенности психологического и социального развития;
- Классный руководитель осуществляет поддержку обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками, преподавателями, успеваемость, дальнейшее обучение по специальности для получения высшего образования)
- Реализуется программа по жизнестойкости обучающихся, созданная с целью формирования жизнестойкости, повышения психологической грамотности обучающихся и родителей;
- Коррекция поведения студента (коррекция поведения строится через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями. Классный руководитель обязан оперативно оценить возможные риски и принимать решения в нестандартной ситуации будь то со студентом или преподавателем. Неоценимую помощь в работе классного руководителя с детьми девиантного поведения оказывает Совет профилактики, основными задачами которого является выявление несовершеннолетних и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации и социально-опасном положении, профилактика правонарушений, безнадзорности и подростковой преступности, социально-педагогическая реабилитация обучающегося).

Работа с преподавателями, преподающими в группе:

- Регулярные консультации классных руководителей с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований преподавателей по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- Привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях группы, для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся.

Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:

- Регулярное информирование классными руководителями родителей обучающихся об успехах и проблемах жизни студентов, о жизни группы в целом: СМС оповещение, чаты в родительских группах, телефонные звонки, информационные письма, благодарственные письма и грамоты родителям по итогам семестра, года и праздничным датам;

- Проведение общеучрежденческих родительских собраний, в начале учебного года и по итогам семестра, организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов, с приглашением правоохранительных органов, специалистов, которые могут дать консультации для родителей;

Помощь родителям или их законным представителям в регулировании отношений между ними, администрацией Учреждения и преподавателями-предметниками.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);
- установление наставничество за всеми группами первого курса, поступающих на базе основного общего образования;
- привлечение наставников из числа обучающихся старших курсов, наделенными функциями по осуществлению учебно-воспитательной работы, направленной на решение вопросов адаптации и вовлечения студентов первого курса в активную научную, общественную и спортивную жизнь Учреждениия;
- обучение наставников-обучающихся старших курсов, мотивация иконтроль за их деятельностью;
- осуществления персонифицированного учёта обучающихся, участвующих в наставнической деятельности;
- проведение внутреннего мониторинга реализации и эффективности наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- еженедельную церемонию поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире;
- участие в региональных мероприятиях, конкурсах, акциях;
- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных, прсветительских)

мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с социальными партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности, День отца);
- проведение церемоний награждения обучающихся и педагогов за участие в жизни Учреждения, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие Учреждения;
- социальные проекты в Учреждении, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и др. направленности;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел Учреждения, мероприятий, их отношениями с обучающимися разных курсов, с педагогами и другими сотрудниками Учреждения.

Разработка и реализация обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

Основные воспитательные мероприятия способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в Учреждении. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения. Это главные традиционные общеучрежденческие дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися.

На внеучреждения уровне:

- социальные проекты – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами комплексы дел (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего учреждения социума. Реализация проектов обеспечивает включенность обучающихся и педагогов не только Учреждения, но и молодёжи города (школьников, студентов Каменского медицинского колледжа, Каменского педагогического колледжа). Совместные мероприятия с Каменским Культурным Центром для жителей города и района:

День города, День Матери, День Защиты детей, Веселая масленица.

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;
- участие в мероприятиях ССК, ВПК;
- участие в акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Окна Победы»;

- участие в региональных волонтерских акциях;

На муниципальном уровне учреждение организует и проводит конкурсы студенческого творчества:

- «КВН: Быть студентом весело»;

На уровне образовательной организации:

В Учреждении ежегодно проводятся мероприятия по социально-значимым направлениям воспитания:

профессионально-личностное воспитание

- Мероприятия, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ППССЗ (декады, месячники специальности);
- Развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений (участие в научно-исследовательских студенческих конференциях, предметных олимпиадах, конкурсах).
- Мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам, профилактике экстремизма и терроризма стали традиционными. Студентами учреждения инициируются и проводятся молодёжные акции, тематические классные часы: Свеча памяти «Беслан! Помним, скорбим», «Мы против террора!», «В единстве наша сила», тематические классные часы: «День памяти жертв Бесланской трагедии», «Тематическая неделя «Молодежь и антитеррор», «День памяти жертв политических репрессий»; «Международный день толерантности»; «День Конституции Российской Федерации»; «День России», «Единый правовой урок».
- Месячник военно-патриотического воспитания (Уроки мужества «Подвиг блокадного Ленинграда», «Сталинградская битва», «День защитника Отечества», «День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества», «День Неизвестного солдата; встречи с воинами-интернационалистами, участниками СВО, тружениками тыла, квесты и квизы на знание истории Отечества, военно- спортивные праздники «Конкурс сборки-разборки автомата», «День призывника», «А, ну-ка парни!», «А, ну-ка, девушки!», конкурс военно-патриотической песни «К подвигу героев песней прикоснись», конкурсы чтецов стихотворений,);
- Мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувства гордости за свою Родину, уважение к истории Отечества, к символам государства: герб, флаг, и гимн России (тематические классные часы, выставки в библиотеке, посещение Районного краевого краеведческого музея); Мероприятия, посвященные Дню Победы (акция «Георгиевская ленточка», «#Мы вместе!», «Бессмертный полк», «Окна Победы», конкурс стенных газет, оформление стены Памяти, конкурс листовок, стихов о войне собственного сочинения); Неделя правовых знаний (классные часы: «Закон и порядок», дискуссионные площадки «Молодёжь против коррупции», оформляются информационные стенды. В месячник молодого избирателя проводится круглый стол «Конституция РФ: избирать и быть избранным», встречи с членами избирательных комиссий, анкетирование лидерских качеств «Я молодой избиратель», проводятся видео-лекции «Я гражданин России», Тематические классные часы: «Политика и молодежь», «Твой выбор: свобода и ответственность», «Подросток как гражданин», «Конституция – основной закон», квест-игра «Основы российского парламентаризма; Волонтёрским отрядом «ПроDобро» проводится работа по оказанию реальной социальной помощи ветеранам войны и труда.

Волонтёры участвуют во Всероссийском движении «Волонтёры Победы», в городских, краевых и Всероссийских конкурсах, успешно занимаются проектной деятельностью.

Студенты учреждения являются членами районного Молодежного парламента.

Работа по пропаганде здорового образа жизни осуществляется через массовое вовлечение обучающихся, их родителей, педагогов в большие, традиционные мероприятия: Месячник здорового «Молодежь за здоровый образ жизни», флешмоб «Спорт без возрастных границ», «Быть здоровым, это здорово». Проводятся спортивные эстафеты, просветительские акции: «СТОП ВИЧ/СПИД», «Скажи наркотикам-НЕТ!», «Подари жизнь», посвященная Дню Донора, спортивный соревнования «Педагог+студент», информационные часы «Что я знаю о ВИЧ», акция «Красная ленточка» ко Дню борьбы со СПИДом, Всероссийский конкурс творческих работ молодёжи «Люди так не делятся», конкурс слоганов по пропаганде ЗОЖ «Быть здоровым, жить активно – это стильно, позитивно!».

- Информационные, тематические классные часы («Когда и как говорить «нет»? «Как сохранить здоровье?» «Здоровье – это здорово!», «Меняю сигарету на конфету», встречи с медицинскими работниками);
- Вовлечении молодёжи в общественную деятельность, творческие объединения, в волонтёрское движение, в спортивные кружки и секции (это главная задача данного направления).

Данное направление широко освещается на сайте учреждения, в официальных социальных группах ВКонтакте. Одноклассники, Телеграм, сайте Учреждения;

Экологическое воспитание, бережное отношение к природе и окружающей среде включает проведение мероприятий с участием студентов и педагогов:

- Участие в общеучрежденческих акциях «Общежитие - наш, наведем порядок в нем!», «Чистый город;
- Участие в субботниках по уборке территории города, территории Учреждения.
- Тематические классные часы, интеллектуальные игры: «Моя родина – Алтай»; «Человек и природа»; «Как прекрасен этот мир»». Интеллектуальная викторина «Своя игра», конкурс презентаций « Природа Алтайского края».

В Учреждении ежегодно проводятся мероприятия, связанные со знаменательными датами: 1сентября – День знаний, День Учителя, День матери, Татьянин день. День российского студенчества, День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 9 мая – День Победы и др.

- Проведение традиционных мероприятий. В Учреждении проводится торжественное посвящение в студенты «Посвящение в первокурсники», традиционный студенческий КВН «Быть студентом весело» и батлл «Студент - педагог», который даёт возможность проявить студентам творческие способности, возможности, свой талант для дальнейшей работы в студенческом активе учреждения.
- Проведение мероприятий к юбилейным датам писателей, поэтов, выдающихся людей России. Проводятся мероприятия различной направленности. Это литературные вечера, литературные гостиные. Проведение совместных мероприятий с Домом культуры города. Праздник, посвящённый Дню славянской письменности и культуры совместно с представителями РПЦ. Проведение таких мероприятий даёт большие возможности для творческой самореализации обучающихся, способствует интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему.

Во время подготовки и проведения мероприятий возникают и поддерживаются дружеские связи между обучающимися, проявляются чувства взаимовыручки, поддержки.

В случае дистанционного обучения работа проводится в онлайн-режиме. На сайте Учреждения, Вконтакте студенты могут познакомиться с условиями участия в конкурсах и фестивалях. Успешно проходят фотоконкурсы, познавательные викторины, конкурсы чтецов с публикацией файлов.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в коридорах и библиотеке Учреждения музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- оформление внешнего вида здания, фасада, холла Учреждения государственной символикой Российской Федерации, Алтайского края (флаг, герб);
- организацию места проведения церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- размещение карт России, памятных исторических, гражданских мест почитания, портретов выдающихся государственных деятелей России, Алтайского края, города Камень-на-Оби, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных, героев и защитников Отечества;
- организацию и поддержание в Учреждении звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической;

воспитательной направленности (информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации;

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях (холл первого этажа, рекреации), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях, поздравления обучающихся;
- разработку и популяризацию символики Учреждения (логотип, элементы одежды), используемой как при реализации внутриучрежденческих, так и внешних мероприятий;
- подготовку и размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся в разных предметных областях;
- поддержание эстетического вида и благоустройство всех помещений в Учреждении, доступных и безопасных рекреационных зон, озеленение прилегающей территории;
- разработку, оформление, поддержание и использование спортивного пространства, зон активного и спокойного отдыха;
- деятельность кураторов учебных групп вместе с обучающимися по благоустройству, оформлению аудиторий (уголок группы);

- разработку и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Учреждения, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Окружающая обучающегося предметно-эстетическая среда Учреждения, при условии ее грамотной организации, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию обучающимся Учреждения. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой Учреждения как:

- оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающегося на учебные и внеурочные занятия;
- размещение на стенах Учреждения регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга; фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в Учреждении (проведенных ключевых делах, встречах с интересными людьми и т.п.);
- озеленение территории, разбивка клумб, оборудование во дворе Учреждения беседок, спортивных и игровых площадок, доступных и приспособленных для обучающихся разных возрастных категорий, оздоровительно-рекреационных зон, позволяющих разделить свободное пространство Учреждения на зоны активного и тихого отдыха;
- благоустройство кабинетов, осуществляемое классными руководителями вместе с обучающимися своих кабинетов, позволяющее обучающимся проявить свои фантазию и творческие способности, создающее повод для длительного общения классного руководителя со своими обучающимися;
- событийный дизайн-оформление пространства проведения конкретных событий в Учреждении (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний, конференций и т.п.);
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация особой студенческой символики (флаг Учреждения, гимн Учреждения, эмблема Учреждения, логотип Учреждения и молодежных объединений), используемой как в студенческой повседневности, так и в торжественные моменты жизни образовательной организации – во время праздников, торжественных церемоний, ключевых общеучрежденческих дел и иных происходящих в жизни Учреждения знаковых событий;
- регулярная организация и проведение конкурсов творческих проектов по благоустройству различных участков территории Учреждения (например, высадке культурных растений, закладке газонов, сооружению альпийских горок, созданию

инсталляций и иного декоративного оформления отведенных для студенческих проектов мест);

- акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях Учреждения, его традициях, правилах.

сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение информационных справочных материалов о предприятия профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, о жизни группы в целом через мобильную связь и различные мессенджеры.
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к участию в групповых и общеучрежденииеых мероприятий воспитательной направленности.
- привлечение родителей к просмотру вебинаров воспитательной направленности
- проведение психологических консультаций для родителей (законных представителей) студентов группы повышенного внимания
- участие родителей в психолого-педагогических консилиумах в порядке, предусмотренным локальными нормативными актами образовательной организации, регламентирующими деятельность психологопедагогического консилиума;

- участие родителей в работе Совета по профилактике правонарушений в порядке, предусмотренным локальными нормативными актами образовательной организации, регламентирующими деятельность Совета по профилактике.

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

На уровне учебной группы:

- общеучрежденческие родительские собрания проводятся 1 раз в семестр, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся, с приглашением представителей правоохранительных органов, медицинских работников и т.д. После общеучрежденческого родительского собрания работа с родителями продолжается с классными руководителями по группам, где особое внимание уделяется результатам анкетирования, тестирования студентов. Родители получают ценные рекомендации и советы по воспитанию, обучения от классного руководителя, социального педагога, педагога - психолога. Родители обмениваются собственным опытом и находками в деле воспитания обучающихся;
- в каждой группе создан родительский комитет, представители которого делегируются в состав общеучрежденческого родительского комитета.

На индивидуальном уровне:

- проводится работа педагогов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций, в Учреждении создана комиссия по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
- родители принимают участие в подготовке и проведении общеучрежденческих и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Обучающиеся имеют право на участие в управлении образовательной организацией в установленном порядке. Это право обучающиеся могут реализовать через систему студенческого самоуправления.

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (Студенческий совет)
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности.

Студенческое самоуправление в Учреждении помогает воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, предоставляя обучающимся возможности для самовыражения и самореализации, это то, что готовит их к построению карьеры. Студенческий совет в Учреждении является основной формой студенческого самоуправления Учреждения, создан в целях обеспечения реализации прав обучающихся Учреждения на участие в управлении образовательным процессом, решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодёжи, развития её социальной активности, поддержки реализации социальных инициатив, совместной работы студентов, администрации Учреждения, педагогических работников и классных руководителей.

Основными направлениями работы являются:

- привлечение студентов к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;

- разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с участием профессиональных интересов;

- защита и представление прав и интересов студентов;

Содействие и решение образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы; сохранение и развитие демократических традиций студенчества, содействие органам управления Учреждением в решении образовательных задач, в организации досуга и быта студентов, в пропаганде здорового образа жизни; проведение работы, направленной на повышение сознательности студентов и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям Учреждения; повышение ответственности студентов, выявление лидеров, развитие и повышение уровня правовой, социально-политической культуры студентов.

На уровне образовательной организации:

- через деятельность выборного студенческого совета Учреждения, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;

- через деятельность старостата, объединяющего старост группы для облегчения распространения значимой для обучающихся информации и получения обратной связи от групповых коллективов;

- через работу постоянно действующего студенческого актива, инициирующего и организующего проведение личностно значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей, акций, флешмобов и т.п.);

На уровне учебной группы:

- через деятельность выбранных по инициативе и предложениям обучающихся группы лидеров (например, старост), представляющих интересы группы в делах Учреждения и призванных координировать его работу с работой студенческого совета Учреждения классных руководителей учебных групп;

- через деятельность актива группы, отвечающего за различные направления работы.

На индивидуальном уровне:

- через вовлечение классных руководителей, воспитателей студенческого общежития, педагогами-организаторами студентов в планирование, организацию, проведение и анализ дел Учреждения, внутригрупповых дел.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Профилактика - это комплекс мер социально-психологического, медицинского и педагогического характера, направленных на нейтрализацию воздействия отрицательных факторов социальной среды на личность, предупреждение противоправных или других отклонений в поведении обучающихся.

Основным механизмом профилактики негативных проявлений и социальных рисков среди обучающихся является воспитательная система образовательной организации - упорядоченная совокупность компонентов воспитательного процесса (целей, субъектов воспитания, их деятельности, отношений, освоения среды), взаимодействие и интеграция которых обуславливает наличие у образовательной организации (и всех ее структурных подразделений) способности обеспечивать безопасную и комфортную образовательную среду, целенаправленно и эффективно содействовать развитию личности обучающегося.

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает):

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, про¬тивопожарной безопасности, антитеррористической и анти экстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию деятельности педагогического коллектива по раннему выявлению детей «группы повышенного внимания», в том числе детей, находящихся в социально опасном положении и/или трудной жизненной ситуации, с целью оказания им своевременной и адресной социально-психолого-педагогической помощи (в т. ч, с привлечением межведомственных ресурсов);
- организацию командной работы по оказанию комплексной педагогической и социально-психологической поддержки обучающимся «группы повышенного внимания» при участии педагогов-психологов, социального педагога, кураторов учебных групп, преподавателей, родителей (законных представителей) с привлечением работников социальных служб, правоохранительных органов, органов опеки и т.д.
- разработка в Учреждении профилактических программ, направленных на работу как с обучающимися с девиантным, аддиктивным, суицидальным поведением, так и с их окружением, Учрежденииа в целом, организацию межведомственного взаимодействия с органами системы профилактики.

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.
- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной направленности) ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окру Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность. Профилактика деструктивного поведения, в том числе с обучающимися проживающими в общежитии, создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту. Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств через:

- групповую и адресную профилактическую работусо студентами информационно-просветительскую деятельность;
- диагностическую работу;
- разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе адресная.
- проведение круглых столов, профилактических бесед, дискуссий, тренингов направленных на профилактику и предупреждение правонарушений и преступлений.

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, религиозные праздники, торжественные мероприятия и т. п);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций - партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных) куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» реализующего программы СПО, муниципального образования г. Камень-на-Оби, Алтайского края, России;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально - трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в чемпионате «Профессионалы», конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. Международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, все-российского, международного) ;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций, предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками - стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет - ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

В Учреждении создаются условия для повышения конкурентоспособности выпускников Учреждения, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа Учреждения, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» и других конкурсах профессионального мастерства.

На уровне образовательной организации:

- ведение на сайте Учреждения раздела «Выпускнику» (размещение информации о вакансиях центра занятости населения Каменского и других районов Алтайского края, обновление ссылок на информационные системы баз данных вакансий работодателей);
- организация участия студентов в Дне открытых дверей ФП «Профессионалитет», Неделе открытых дверей, в проекте «Билет в будущее», в профориентационном мероприятии «Карьерная навигация: трудоустройство выпускников»;
- психологическое тестирование на выявление профессиональной мотивации, способностей, личностных качеств выпускников;
- мониторинг трудоустройства выпускников;
- участие Учреждения в рекламных акциях социальных партнеров;
- привлечение работодателей к проведению олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, фестивалей, выставок, мастер-классов, профессиональных проб;

На уровне учебной группы:

- проведение тематических классных часов, посвященных специальностям;
- диагностика статусов профессиональной идентичности;
- удовлетворенность профессией «Принятие профессии»;
- проведение обучающих семинаров («Поиск работы через Интернет», « Составление портфолио достижений и его защита», «Работа в России», «Как открыть свое

дело», «Написание резюме и размещение его в сети Интернет», тренинг « Как найти работу», «Прохождение собеседования»);

Практические занятия с элементами тренинга на развитие профессиональной идентичности. Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации. В Учреждении проводятся ярмарки профессий, Дни открытых дверей.

Дополнительные модули

Модуль «Студенческие медиа»

Цель студенческих медиа (совместно создаваемых обучающимися и педагогами средств распространения текстовой, аудио и видео информации) – развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся. Воспитательный потенциал студенческих медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности:

- разновозрастный редакционный совет обучающихся и консультирующих их педагоги-организаторы, целью которого является освещение через Телеграм-канал медиацентра «Вектор» наиболее интересных моментов жизни Учреждения, популяризация общеучрежденческих ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов студенческого самоуправления;
- студенческий медиацентр «Вектор» – созданный из заинтересованных добровольцев, является группой информационно-технической поддержки студенческих мероприятий, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение студенческих праздников, фестивалей, конкурсов, спектаклей, капустников, вечеров, дискотек;

Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения»

Воспитание на занятиях внеурочной деятельности осуществляется преимущественно через:

- вовлечение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться в ней, приобрести социально значимые знания, развить в себе важные для своего личностного развития социально - позитивные отношения, получить опыт участия в социально значимых делах;
- формирование в кружках, секциях, клубах, студиях, которые могли бы объединять обучающихся и педагогов общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- создание в студенческих объединениях традиций, задающих их членам определенные социально значимые формы поведения;
- поддержку в студенческих объединениях с ярко выраженной лидерской позицией и установкой на сохранение и поддержание накопленных социально значимых традиций;
- поощрение педагогами студенческих инициатив и студенческого самоуправления.

Реализация воспитательного потенциала в Учреждении внеурочной деятельности происходит в рамках следующих выбранных обучающимися ее видов:

- социально-педагогическое направление во внеклассной деятельности реализуется через работу кружка по психологии «Собеседник», правовой клуб «Современник», музейный клуб «Патриот»;

- в области искусства: студенты, занимающиеся художественным творчеством, посещают творческий кружок «МоложежьКАТ», студенческий театр «СТАМ». Студенты выступают с концертными номерами на мероприятиях Учреждения, города, успешно участвуют в конкурсах различного уровня;

- в области физической культуры и спорта – образовательный и тренировочный процесс, направленный на общую физическую подготовку в области физической культуры и спорта: студенческий спортивный клуб «СКАЛА» объединил секции: волейбол, общая физическая подготовка, атлетическая гимнастика. Занятия с обучающимися, тренировочный процесс направлен на общую физическую подготовку (общеразвивающие программы). Участники клуба принимают участие в городских, районных и краевых, межрегиональных, всероссийских соревнованиях, сдают нормы ГТО, ведут страницу ССК «СКАЛА» в ВКонтакте.

- военно-патриотический клуб «Буревестник» работает с молодежью по воспитанию подрастающего поколения в духе любви и уважения к своей Родине, подготовке юношей к службе в Вооруженных силах. Участники клуба принимают участие в городских, районных и краевых конкурсах, слетах, соревнованиях, участвуют в муниципальном этапе всероссийского конкурса «Зарница 2.0».

Проходят учебные 5-дневные сборы по основам военной службы в рамках Концепции Федеральной системы подготовки граждан Российской Федерации к военной службе и патриотического воспитания молодёжи в УМЦ «Авангард». На сборах курсанты изучают азы военных дисциплин под руководством инструкторов и педагогов. Все студенты Учреждения (юноши) должны в обязательном порядке пройти обучение по ОВС.

Учебная 35 часовая программа включает разделы: тактическая подготовка, огневая, радиационная, химическая и биологическая защита; общевойсковые уставы; строевая подготовка, военно-медицинская подготовка, основы безопасности военной службы; физическая подготовка.

Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Волонтерский отряд «ПроDобро», волонтерский отряд «Кибердружина», реализуют воспитательный потенциал добровольчества и предусматривает:

- участие волонтёров в мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе;

- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, том числе вне Учреждения:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: семьям СВО, нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам);

- событийное добровольчество (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, фестивалей, форумов, культурно- массовых мероприятий, спортивных мероприятий, профориентационных мероприятий);
- просветительское волонтёрство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующих продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями наркомания, аутизм и др.)
- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью и кибербезопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);
- зооволонтёрство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

Ведет работу по направлениям: гражданско-патриотическое, экологическое, социальное, Всероссийское движение «Волонтеры Победы». Волонтёры помогают ветеранам войны и труда, участвуют в благотворительных акциях «#Мы Вместе», а также в муниципальных, краевых и Всероссийских конкурсах, квестах, форумах. Принимают участие в реализации проекта «Молодёжь за здоровый образ жизни!». Участвуют в краевом фестивале «ЭКОДВИЖ», «Дорогами Бессмертного полка», проводят акции по здоровому образу жизни: «Мы против СПИДа», «Нет наркотикам» и др. Организуют благотворительные, экологические, патриотические и социальные акции: «Помоги ближнему!», «Сад памяти», «Цветок жизни», «Помоги ветерану», «Зеленная аллея», «Весенняя неделя добра». Участвуют в краевых онлайн-слетах добровольцев, открытых окружных молодежных форумах «Содружество», «Алтай. Территория Развития», онлайн-академии «Я - доброволец». Ежегодно участники волонтёрского движения пополняются, при вступлении стать волонтером им необходимо пройти регистрацию на сайте Добро.ру.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания Учреждение укомплектовано квалифицированными специалистами. Кадровое обеспечение воспитательной деятельности: управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, заведующих отделениями, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога-организатора, педагога дополнительного образования, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя - организатора ОБЗР, классных руководителей (кураторов), воспитателей, преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов, должностными инструкциями и иными локальными нормативными актами Учреждения по направлениям деятельности.

Наименование должности	Количество штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор Учреждения	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1	Координация и контроль деятельности по реализации Программы воспитания.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих и общественных объединениях.
Преподаватели	37	Осуществление воспитательной деятельности в группе непосредственно во время учебных занятий.
Заведующий отделением	3	Организация и контроль учебной, внеурочной деятельности студентов и практического обучения.
Методист	2	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания.
Педагог-организатор	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой.
Социальный педагог	1	Организация социально-педагогической поддержки обучающихся в процессе социализации и воспитания.
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса. Организация и проведение диагностических и коррекционных мероприятий. Групповое и индивидуальное консультирование.
Педагог дополнительного образования	1	Организация внеурочной и досуговой деятельности.
Преподаватель/ мастер производственного обучения	8	Организация и проведение учебных занятий, практики с учетом реализации программы воспитания.

Классный руководитель (куратор) учебной группы	32	Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в ключевые дела образовательной организации. Осуществление взаимодействие с родителями. Индивидуальное сопровождение обучающихся.
Преподаватель ОБЗР	1	Осуществление воспитательной и информационно-мотивационной функции. Реализация современных, в том числе интерактивных форм и методов воспитательной работы, используя их как на уроках основ безопасности жизнедеятельности, так и во внеурочной деятельности; способствование реализации воспитательных возможностей различных видов деятельности обучающегося (учебной, исследовательской, проектной), содействие развитию у обучающихся познавательной активности, самостоятельности, инициативы и творческих способностей, формирование гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни. Организация прохождения учебных сборов по основам военной службы в учебно-методическом центре патриотического воспитания молодёжи «Авангард».
Руководитель физического воспитания	1	Планирование и организация проведения учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию, организация работы физкультурно-оздоровительных секций, привлечение для организации и проведения спортивно-массовых мероприятий как студентов так и преподавателей Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.

Воспитатели общежития	6	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеурочное время в общежитиях.
Социальные партнеры/работодатели	39	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней карьеры, Дней открытых дверей, Единых Дней открытых дверей ФП «Профессионалитет», производственной практики; разработка программы воспитания.

3.2. Нормативно – методическое обеспечение

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» ведётся в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами учреждения, с учётом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами учреждения. Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность, размещены на официальном сайте учреждения **agroteh.edu22.info**.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия.

Особенности организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями в Учреждении:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в Учреждении;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами Учреждения;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности

обучающихся с особыми образовательными потребностями.

При наличии рекомендаций ПМПК и на основании заявления родителей (законных представителей) или самого обучающегося (если он совершеннолетний) обучающийся с инвалидностью и ОВЗ может быть зачислен на адаптированную основную профессиональную образовательную программу (АОПОП) по специальности - образовательную программу, адаптированную для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающую коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. В Учреждении разработаны адаптированные образовательные программы по всем профессиям и специальностям. Реализация адаптированной образовательной программы может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Важным средством обучения и воспитания является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение».

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ и детей - инвалидов осуществляется педагогом-психологом и социальным педагогом Учреждения и направлено на создание условий безбарьерной среды, на обеспечение условий для личностного и познавательного развития обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов при освоении образовательной программы.

Психолого-педагогическое сопровождение включает: психодиагностику, психокоррекционную развивающую работу с обучающимися с ОВЗ и детьми инвалидами, психолого-педагогическое консультирование обучающихся, родителей, педагогов, психопрофилактическую работу (беседы, семинары, тренинги).

Психодиагностика:

Организованы мониторинговые исследования психологического здоровья студентов, социальной ситуации в образовательном учреждении в целом и в отдельных группах в частности.

Психокоррекционная развивающая работа:

Оказание психолого-педагогической помощи и поддержки студентам в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении, развитии, общении, межличностном взаимодействии; содействие творческому развитию одаренных детей; психологическая коррекция согласно рекомендациям ПМПК.

Психолого-педагогические консультации:

Оказание в форме групповых и индивидуальных консультаций конкретной помощи студентам, в осознании ими природы затруднений, в анализе и решении психологических проблем, связанных с собственными психологическими особенностями, сложившимися обстоятельствами жизни, взаимоотношениями в семье, в кругу друзей, в образовательном учреждении, помощь в формировании новых установок и принятии собственных решений.

Профилактика в форме тренингов, бесед, индивидуальных консультаций, круглых столов на темы сквернословия, употребления алкогольных, табачных и наркотических веществ в студенческой среде, своевременное предупреждение об опасностях, которые могут разрушить жизнь (пристрастие к азартным и компьютерным играм, зависимость от

интернета, профилактика суицидальных наклонностей и разных форм девиантного поведения).

Повышение психолого-педагогической культуры обучающихся в форме классных часов, семинаров, бесед (освоение культуры коммуникаций, обучение умению конструктивного разрешения конфликтных ситуаций).

Организуются мероприятия по профилактике суицидального поведения согласно плану работы (социально-психологическое исследование отношения к суициду, профилактические встречи-беседы с привлечением представителей центров профилактики, врачей)

Реализуется программа по профилактике наркомании, ПАВ, предупреждения ВИЧ и СПИДа в студенческой среде (ежегодное социально-психологическое тестирование на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, кинолектории, участие в антинаркотических акциях, круглых столах по проблеме).

Созданы условия для психолого-педагогического сопровождения обучающихся: имеется отдельный кабинет для индивидуальных консультаций (кабинет педагога – психолога).

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

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

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

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу жизни Учреждения, качеству воспитывающей среды, специфической символике, выработанной и существующей укладу Учреждения;
- прозрачности правил поощрения (наличие положения, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
- регулировании частоты награждений;
- сочетании индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награду);
- привлечении к участию в системе поощрений представителей родительского сообщества, самих обучающихся, сторонние организации, их статусных представителей.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: Студенты Учреждения поощряются за успехи в учебной, физкультурной, спортивной, общественной, научной, научно-технической, творческой, экспериментальной и инновационной деятельности.

Решение о поощрении принимают администрация совместно со студенческим советом Учреждения путем издания Приказа директора.

Применяются следующие виды поощрения:

- Благодарность
- Награждение Почетной грамотой
- Занесение на Доску Почета
- Благодарственное письмо родителям обучающегося
- Премирование студентов.

Занесение на Доску Почёта является формой морального поощрения за:

- добросовестную учебу в Учреждении;
- достижение высоких результатов в решении задач, возложенных на студентов в период прохождения учебной и производственной практики;
- достижения в учебной, воспитательной, культурно-творческой, спортивной, общественной и иной деятельности;
- активное участие в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах, чемпионатах, выставках, конференциях;
- активное участие в работе органов студенческого самоуправления;
- активное участие в волонтерской деятельности;

Занесение на Доску Почёта осуществляется сроком на один год.

Премирование студентов осуществляется:

- за особые успехи в творческих, спортивных, учебных конкурсах, олимпиадах, фестивалях всероссийского и международного уровня;
- за особые успехи в региональных, национальных чемпионатах по стандартам «Професссионалы».

Премирование студентов осуществляется приказом директора Учреждения, с учетом мнения студенческого совета, на основании подготовленной заместителем директора по учебно-производственной работе либо заместителем директора по учебно-воспитательной работе служебной записки, которая должна содержать обоснование и список студентов, представленных к премированию.

Учреждение премирует студентов за счет средств, полученных от иной приносящей доход деятельности. Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- сообщение об успехах и достижениях студентов на линейке во время торжественной Церемонии выноса флага Российской Федерации;
- награждение Почетными грамотами и благодарственными письмами за активное участие в жизни техникума;
- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места,
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Учреждения;

- размещение фотографии обучающегося на стендах «Наши отличники».

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с «Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

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

- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;

- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями);

- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим по- зициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

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

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

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу?

Анализ проводится заместителем директора по учебно-воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания, входящими в Штаб воспитательной работы.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по учебно-воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитания) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются на педагогическом совете Учреждения.

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

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

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/; Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/; Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф; Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

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

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

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

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

Календарный план воспитательной работы
КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГБПОУ «КАМЕНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» на 2024 - 2025 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учётом воспитательных возможностей содержания предмета	1 – 4 курсы	Июнь, август	Преподаватели
2.	Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1 – 2 курсы	В течение года	Методист, преподаватели
3.	Участие в мероприятиях декад ПЦК	1 – 4 курсы	По плану ПЦК	Председатели ПЦК, преподаватели
4.	Викторина, посвящённая Дню СПО	1 – 4 курсы	май	Зам. директора по УВР, преподаватели, классные руководители
5.	Участие в Большом этнографическом диктанте	1 – 4 курсы	ноябрь	Методист, преподаватели
6.	Информационный час «О мерах личной и общественной безопасности» на занятии по	1 курс	05.09.24.	Преподавате

	предмету ОБЗР			ли
7.	Международный день распространения грамотности	1 курс	06.09.24.	Преподаватели русского языка и литературы
8.	Международный онлайн-урок Победы, посвященный Второй мировой войне и ее завершающему этапу на Дальневосточном фронте	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Преподаватели общегуманитарных дисциплин, советник директора по воспитанию
9.	Международный день памяти жертв фашизма	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Преподаватели общегуманитарных дисциплин, советник директора по воспитанию
10	Пятиминутки на уроках, посвященные событиям профессии, знаменитым личностям, связанным с будущей профессиональной деятельностью	2 – 4 курсы	ежемесячно	Преподаватели
11.	День начала Нюрнбергского процесса Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	20.11. 24.	Преподаватели истории
12.	Участие во Всероссийской акции «Единый урок по безопасности в сети Интернет «Сетевичок»	1 – 4 курсы	22.11. 24.	Классные руководители
13.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс	сентябрь	Классные руководители, преподаватель-организатор ОБЗР
14.	Участие во Всероссийской акции «Цифровой диктант 24»	1 – 4 курсы	26.11. 24.	Классные руководители
15.	Единый классный час «История разговаривает с нами» (страницы истории КАТ)	1 – 4 курсы	26.11. 24.	Классные руководители
16.	День неизвестного солдата. Единый урок, посвященный знаменательной дате	1 – 4 курсы	03.12. 24.	Классные руководители
17.	Участие во всероссийской акции «Письмо солдату», «Пишу тебе, герой!»	1 – 4 курсы	03.12. 24.	Классные руководители
18.	Урок безопасности («Интернет-безопасность»)	1 – 4 курсы	13.01. 25.	Классные руководители
19.	Всероссийская интернет-олимпиада по предпринимательству и основам финансовой грамотности	1 – 4 курсы	13.01. 25.	Преподаватели информационных технологий
20.	Встреча –лекция с сотрудниками МО МВД «Каменский» по теме :«Основы законопослушного поведения»	1 – 3 курсы	По согласованию	Преподаватель-организатор ОБЗР
21.	Выставка работ «Техническое творчество в моей профессии»	1 – 4 курсы	По согласованию	Преподаватели специальных дисциплин
22.	Международный день родного языка	1 – 4 курсы	21.02. 25.	Преподаватель географии
23.	Всероссийская акция, посвящённая Дню Героев Отечества	1 – 4 курсы	23.02.25.	Преподаватель

				истории
24.	Межрегиональные молодежные Титовские чтения «17 космических звезд»	1 курс	По плану	Преподаватели
25.	450-летие со дня выхода первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Федорова (1574) на учебном занятии по предмету «Родной язык»	1 курс	14.03.25.	Преподаватели русского языка и литературы
26.	День российского парламента	1 – 4 курсы	27.04.25.	Классные руководители
27.	День местного самоуправления	2 – 4 курсы		Преподаватели СД
	2. Кураторство			
1.	«Разговоры о важном» «Образ будущего ко Дню знаний»	1 – 4 курсы	02.09.24.	Классные руководители
2.	Проведение классных часов, посвященных Дню памяти жертв трагедии в Беслане. Тематические классные часы: «Уроки Беслана», Свеча памяти «Беслан! Помним, скорбим»	1 – 4 курсы	03.09.24.	Классные руководители
3.	**«Россия – мои горизонты»** Установочное занятие «Моя Россия – мои горизонты, мои достижения»	1 – 4 курсы	05.09.24.	Классные руководители
4.	Международный день распространения грамотности	1 курс	06.09.24.	Преподаватели русского языка и литературы
5.	**«Разговоры о важном»** Век информации. 120 лет информационному агентству России ТАСС	1 – 4 курсы	09.09.24.	Классные руководители
6.	Диагностика социально-психологической адаптации	1 курс	сентябрь	Педагог-психолог
7.	**«Россия – мои горизонты»** Тематическое профориентационное занятие «Открой своё будущее»	1 – 4 курсы	12.09 24.	Классные руководители
8.	**«Разговоры о важном»** Дорогами России	1 – 4 курсы	16.09.24.	Классные руководители
9.	**«Разговоры о важном»** «Путь зерна»	1 – 4 курсы	23.09.24.	Классные руководители
10.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: растениеводство, садоводство	1 – 4 курсы	26.09.24.	Классные руководители
11.	**«Разговоры о важном»**	1 – 4 курсы	30.09.24.	Классные руководители
12.	**«Россия – мои горизонты»** Россия индустриальная: атомная промышленность»	1 – 4 курсы	03.10.24.	Классные руководители
13.	**«Разговоры о важном»** «Легенды о России»	1 – 4 курсы	07.10.24.	Классные руководители
14.	**«Разговоры о важном»** «Что значит быть взрослым»	1 – 4 курсы	14.10.24.	Классные руководители
15.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: пищевая промышленность и общественное питание.	1 – 4 курсы	17.10.24.	Классные руководители
16.	**«Разговоры о важном» «Как создать крепкую семью»**	1 – 4 курсы	21.10.24.	Классные руководители
17.	**«Россия – мои горизонты»** Россия здоровая: биотехнологии, экология	1 – 4 курсы	24.10.24.	Классные руководители
18.	Беседы по формированию образа специалиста -профессионала	1 – 4 курсы	25.10.24.	Классные руководители
19.	**«Разговоры о важном»** «Гостеприимная Россия. Ко Дню народного единства»	1 – 4 курсы	28.10.24.	Классные руководители
20.	Проведение профилактических бесед, направленных на профилактикузаражения гриппом, ОРВИ, Covid-	1 – 4 курсы	28.10.24.	Классные руководители

	19 и другими инфекционными заболеваниями			
21.	**«Разговоры о важном»** «Твой вклад в общее дело»	1 – 4 курсы	04.11.24.	Классные руководители
22.	**«Россия – мои горизонты»** Россия безопасная: полиция, противопожарная служба спасения, охрана	1 – 4 курсы	07.11.24.	Классные руководители
23.	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1 – 4 курсы	08.11.24.	Классные руководители
24.	Подготовка тематических выпусков стенгазет «Пока мы едины-мы непобедимы»	1 – 3 курсы	11.11.24.	Классные руководители
25.	**«Разговоры о важном»** «С заботой к себе и окружающим»	1 – 4 курсы	11.11.24.	Классные руководители
26.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 – 4 курсы	14.11.24.	Классные руководители
27.	**«**Всероссийский день правовой помощи детям**».** Консультации, уроки, лекции и семинары по правовому просвещению студентов и их родителей, опекунов (попечителей)	1 – 4 курсы	18.11.24.	Классные руководители
28	День национальных культур;праздничное мероприятие для 1-4 курсовна тему «Россия – наш общий Дом. Дом Дружбы, Мира и Любви»	1 – 4 курсы	20.11.24.	Классные руководители
29.	**«Разговоры о важном»** «День матери»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
30.	**«Россия – мои горизонты»** Россия здоровая: медицина и фармация	1 – 4 курсы	28.11.24.	Классные руководители
31.	День Государственного герба Российской Федерации	1 – 4 курсы	30.11.24.	Советник директора по воспитанию, классные руководители
32.	**«Разговоры о важном»** «Миссия милосердия (ко Дню волонтёра)»	1 – 4 курсы	02.12.24.	Классные руководители
33.	Классный час «О вреде курения», Акция: «Бросай курить в реальном времени!»	1 – 4 курсы	04.12.24.	Классные руководители
34.	**«Россия – мои горизонты»** Россия деловая: предпринимательство	1 – 4 курсы	05.12.24.	Классные руководители
35.	Лекция для обучающихся на тему:«Профилактика ВИЧ. Опасные заболевания»	1 – 4 курсы	07.12.24.	Классные руководители
36.	Международный день художника	1 – 4 курсы	08.12.24.	Классные руководители
37.	День добровольца (волонтера) Презентация деятельности волонтерского отряда ««ПроДобро»	1 – 4 курсы	08.12.24.	Классные руководители
38.	**«Разговоры о важном»** «День Героев Отечества. Герои Отечества»	1 – 4 курсы	09.12.24.	Классные руководители
39.	Всероссийская акция, посвящённая Дню Героев Отечества	1 – 4 курсы	09.12.24.	Классные руководители
40.	**«Россия – мои горизонты»** Россия комфортная: энергетика	1 – 4 курсы	14.12.24.	Классные руководители
41	День конституции РФ. Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции. Российской Федерации. Круглый стол «Конституция РФ. Свобода и ответственность»	1 – 4 курсы	12.12.24.	Классные руководители
42.	**«Россия – мои горизонты»** Россия мощная: (энергетика)топливно-энергетический комплекс	1 – 4 курсы	14.12.24.	Классные руководители
43.	Кл.час на тему: «Открытый классный час «Добрым словом друг друга согреем», посвящённый Международному Дню инвалида	1 – 4 курсы	15.12.24.	Классные руководители, советник директора по

				воспитанию
44.	**«Разговоры о важном»** «Как пишут законы?»	1 – 4 курсы	16.12.24.	Классные руководители
45.	**«Разговоры о важном»** «Одна страна – одни традиции»	1 – 4 курсы	23.12.24.	Классные руководители
46.	**Участие во Всероссийском проекте «Знание. Кино»**	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители
47.	Участие в тестировании в рамках конкурса знаний по защите прав потребителей финансовых услуг	1 – 4 курсы	24.12.24.	Классные руководители
48.	День Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1 – 4 курсы	25.12.24.	Классные руководители
49.	**Россия - мои горизонты** Проектное занятие	1 – 4 курсы	30.12.24.	Классные руководители
50.	**«Разговоры о важном»** «День российской печати»	1 – 4 курсы	13.01.25.	Классные руководители
51.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – Россия страна атомных технологий	1 – 4 курсы	16.01.25.	Классные руководители
52.	Классный час «Профессиональная этика»	1 – 4 курсы	17.01.25.	Классные руководители
53.	**«Разговоры о важном»** «День студента»	1 – 4 курсы	20.12.25.	Классные руководители
54.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – индустриальная: добыча и переработка	1 – 4 курсы	23.12. 24.	Классные руководители
55.	День памяти жерт Холокоста	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
56.	**«Разговоры о важном»** «БРИКС (тема о международных отношениях)»	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
57.	Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
58.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – индустриальная: лёгкая промышленность	1 – 4 курсы	30.01. 25.	Классные руководители
59.	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	1 – 4 курсы	02.01. 25.	Классные руководители
60.	**«Разговоры о важном»** «Бизнес и технологическое предпринимательство»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители
61.	Участие во Всероссийском проекте «Наука первых»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители, советник директора по воспитанию
62.	Участие во Всероссийском проекте «Академия первых»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители
63.	**«Россия – мои горизонты»** **Россия умная: наука и образование**	1 – 4 курсы	06.02. 25.	Классные руководители
64.	**«Разговоры о важном»** «Искусственный интеллект и человек»	1 – 4 курсы	10.02. 25.	Классные руководители
65.	135 лет со дня рождения российского писателя, лауреата Нобелевской премии Б. Л. Пастернака	1 – 4 курсы	10.02. 25.	Классные руководители
66.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия»	1 – 4 курсы	11.02. 25.	Классные руководители
67.	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 4 курсы	12.02. 25.	Классные руководители
68.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 – 4 курсы	13.02. 25.	Классные руководители
69.	**«Разговоры о важном»** «Что значит служить Отечеству?»	1 – 4 курсы	17.02. 25.	Классные руководители
70.	**«Россия – мои горизонты»** Россия индустриальная: тяжёлая промышленность, машиностроение	1 – 4 курсы	20.02. 25.	Классные руководители
71.	**«Разговоры о важном»**	1 – 4 курсы	24.02. 25.	Классные

	«Арктика – территория развития»			руководители
72.	280 лет со дня рождения русского адмирала Ф.Ф. Ушакова (1745 – 1817)	1 – 4 курсы	24.02. 25.	Классные руководители
73.	**«Россия – мои горизонты»** Россия безопасная: военно-промышленный комплекс	1 – 4 курсы	27.02. 25.	Классные руководители
74.	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (акции, выставка газет, тематические классные часы)	1 – 4 курсы	По плану	Классные руководители
75.	**«Разговоры о важном»** Международный женский день	1 – 4 курсы	03.03.25.	Классные руководители
76.	**«Разговоры о важном»** «Массовый спорт в России»	1 – 4 курсы	10.03.25.	Классные руководители
77.	**«Россия – мои горизонты»** Россия умная: программирование и телекоммуникации	1 – 4 курсы	13.03.25.	Классные руководители
78.	**10 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией.** Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» Акции, флешмоб, классные часы и т.д.	1 – 4 курсы	18.03.25.	Классные руководители
79.	**«Разговоры о важном»** «День воссоединения Крыма и Севастополя с Россией»	1 – 4 курсы	17.03.25.	Классные руководители
80.	**«Россия – мои горизонты»** Россия комфортная: строительство и архитектура	1 – 4 курсы	20.03.25.	Классные руководители
81.	**«Разговоры о важном»** «Служение творчеством. Зачем людям искусство?185 лет со дня рождения П.И. Чайковского	1 – 4 курсы	24.03.25.	Классные руководители
82.	Участие во Всероссийском проекте «Юннаты Первых	1 – 4 курсы	25.03.25.	Классные руководители советник директора по воспитанию
83.	Всемирный день театра	1 – 4 курсы	27.03.25.	Классные руководители, педагог-организатор
84.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 – 4 курсы	27.03.25.	Классные руководители
85.	**«Разговоры о важном»** Моя малая Родина (региональный и местный компонент)	1 – 4 курсы	27.03.25.	Классные руководители
86.	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоёмов в период ледохода	1 – 4 курсы	31.03.25	Классные руководители
87.	**«Россия – мои горизонты»** «Россия – социальная: сервис и туризм»	1 – 4 курсы	03.04.25	Классные руководители
88.	Спортивные старты «Педагог+студент»	1 – 4 курсы	01.04.25.	Классные руководители ,преподавател и физической культуры
89.	**«Разговоры о важном»** «Герои космической отрасли»	1 – 4 курсы	07.04.25.	Классные руководители
90.	**«Россия – мои горизонты»** **Россия креативная: искусство и дизайн**	1 – 4 курсы	05.05.25.	Классные руководители
91.	**«Разговоры о важном»** «Гражданская авиация России»	1 – 4 курсы	14.04.25.	Классные руководители
92.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 – 4 курсы	17.04.25.	Классные руководители
93.	Лекция для обучающихся на тему: «Безопасность на железной дороге»	1 – 3 курсы	17.04.25.	Классные руководители

94.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ. Тематические классные часы	1 – 4 курсы	18.04.25.	Классные руководители
95.	**«Разговоры о важном»** «Медицина России»	1 – 4 курсы	21.04.25.	Классные руководители
96.	Всемирный день Земли	1 – 4 курсы	22.04.25.	Классные руководители
97.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: животноводство, селекция и генетика	1 – 4 курсы	24.04.25.	Классные руководители
98.	**«Разговоры о важном»** «Что такое успех? (ко Дню труда)»	1 – 4 курсы	24.04.25.	Классные руководители
99.	Военно-спортивный квест «Армейские игры»	1 – 4 курсы	апрель	Преподаватель ОБЖ
100.	Классные часы, посвященные Великой Отечественной войне	1 – 4 курсы	24.04.25.	Классные руководители, ШВР
101.	**«Разговоры о важном»** «80 – летие Победы в Великой Отечественной войне»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Классные руководители, ШВР
102.	Волонтёрское сопровождение Международной акции «Сад памяти»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Руководитель волонтёрского движения, ШВР
103.	Всероссийский урок памяти «Георгиевская лента – символ воинской славы»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Руководитель волонтёрского движения, советник директора по воспитанию
104.	«Нам дороги эти позабыть нельзя». Праздничная концертная программа	1-4	07.05.25	ШВР
105.	День Победы Митинг на Мемориале Славы, посвященный Дню Победы	1 – 4 курсы	09.05.25.	Классные руководители
106.	Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	По плану	Методист, преподаватель истории
106.	Международный день музеев**.** Классные часы, литературные гостиные, встречи, лекции.	1 – 4 курсы	11.05.25.	Классные руководители, ШВР
107.	Лекция для обучающихся на тему: «Правила безопасного поведения при посещении массовых мероприятий**»**	1 – 4 курсы	13.05.25.	Классные руководители, ШВР
108.	Конкурс плакатов по ЗОЖ	1 – 4 курсы	май	Социальный педагог, педагог дополнительного образования
109.	Спортивные соревнования в честь 80-летия Великой Победы: - легкоатлетическая эстафета; - марафон Победы первенство ССК «Скала» по ОФП	1-4 курсы	май	Руководитель физического воспитания
110.	День детских общественных организаций России	1 – 4 курсы	19.05.25.	Советник директора по воспитанию, классные руководители
111.	Спортивные мероприятия	1-4 курсы	В течение года, по плану	
112.	День защиты детей	1-2 курсы	01.06.25	ШВР
113.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая	1-3 курсы	Март-июнь	Классные

	перемена»			руководители, ШВР
114.	Рейд-смотр «Соблюдение правил проживания в общежитии»	Общежития 1,2	В течение года, ежемесячно	ШВР, классные руководители администрация
115.	Внеклассное мероприятие «Я –гражданин России»	1 курс	11.06.25	Советник директора по воспитанию
116.	Спортивный праздник «О, спорт, ты-мир!»	1-3 курсы	13.06.25	ШВР
117.	Круглый стол: «МолодежьКАТ» – подведение итогов социокультурной жизни студентов, посвященный Дню молодежи	1-3 курсы	27.05.25	ШВР
118.	Генеральные уборки кабинетов, мастерских	1-4 курсы	ежемесячно	Классные руководители
	3. Наставничество			
1.	День наставника «Мастерская наставника»	1 – 2 курс	1 раз в месяц	Методист, наставники
2.	Организация и контроль занятости подростков во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтёрство, молодежные объединения)	1 – 4 курсы	В течение года	Советник, социальный педагог, классные руководител и, наставники
3.	Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение законов РФ	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР, наставники
4.	Вовлечение наставников во внеклассные мероприятия	1 – 4 курсы	В течение года	Советник директора по воспитанию
5.	Участие в проекте «Билет в будущее»	1 – 4 курсы	В течение года	Преподаватели, работодатели
6.	Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства	1 – 4 курсы	В течение года	Преподаватели, работодатели
7.	Участие в Чемпионате «Профессионалы»	3 курс	В течение года	Преподаватели
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	**День знаний**. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года	1 курс, родители	02.09.2024	зам. директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители 1 курсов
2	Неделя первокурсника	1курс	02-06.09.24	классный руководитель
3	Участие в акции, приуроченной ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	03.09.2024	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
4	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнение гимна Российской Федерации	1-4 курс	еженедельно	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, классные руководители

5	Мероприятия, приуроченные ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом: - Беседа «Экстремизм и терроризм – угроза обществу». -Просмотр документального фильма «Терроризм. За кадром», «Люди, помните! Памяти жертв терроризма»	1 курс	04.09.2024	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, советник директора по воспитанию
6	Неделя безопасности (по плану). Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-4 курс	10-14.09.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
7	Участие в волонтерской и общественно- полезной деятельности. Всероссийский экологический субботник «Зеленая Россия», Акция «Чистая территория»	1-4 курс	04-30.09.2024	зам. директора по УВР, классный руководитель, волонтерский отряд «ПроDобро», активы групп
8	Выпуск стенгазет, посвященных Дню СПО	1-4 курс	11-14.09.2024	педагог-организатор, классные руководители
9	Тематическая линейка, посвященная организации учебно-воспитательного процесса в техникуме	1-2 курса	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор, заведующие отделениями
10	Заседание Совета профилактики	члены СП	по согласованию	зам. директора по УВР, социальный педагог
11	Заседание Штаба воспитательной работы	члены ШВР	по согласованию	директор, зам. директора по УВР
12	Студенческая отчетно-выборная конференция «Наше время выбирать». Выборы председателя и актива Студенческого совета КАТ на 2024-2025 учебный год	члены студсовета, 2-4 курс	23.09.2024	зам. директора по УВР, штаб ВР
13	Встреча –лекция с сотрудниками МО МВД «Каменский» по теме: «Основы законопослушного поведения»	1 курс	27.09.2024	зам. директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель-организатор ОБЗР, советник директора по воспитанию
14	Неделя безопасности дорожного движения (по отдельному плану)	1-3 курс	23-27.09.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
15	Спортивно-развлекательное мероприятие, посвященное Дню туризма	1-3 курс	27.09.2024	советник директора по воспитанию, руководитель физического воспитания
16	Участие в акции «#МЫВМЕСТЕ»	1-4 курс	ежемесячно	ШТАБ ВР
17	Психологическая диагностика обучающихся, состоящих на разных видах учета (КДН, ПДН), детей «группы риска».	обучающиеся, состоящие на разных видах учета	в течение месяца	педагог-психолог, социальный педагог , классный руководитель
18	Формирование спортивных секций, кружков, творческих объединений	-3 курса	в течение месяца	руководитель физического

				воспитания, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
19	Дежурство в учебном кабинете/мастерской	1-4 курс	ежедневно	классный руководитель, актив группы
20	Международный день пожилых людей. Праздничный концерт для ветеранов	1-4 курс	01.10.2024	классный руководитель, советник директора по воспитанию
21	День СПО. Торжественное мероприятие, организация мастер-классов	1-3 курс	02.10.2024	зам. директора по УВР, ШТАБ ВР
22	День гражданской обороны. Проведение учений. Всероссийский открытый урок ОБЖ.	1-4 курс	03.10.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
23	День учителя. «Свет знаний, свет ума и доброты». Праздничный концерт.	1-4 курс	04.10.2024	зам. директора по УВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию, воспитатель, ШТАБ ВР
24	Конкурс чтецов стихотворений ко Дню белых журавлей	1-4 курс	по согласованию	ведущий библиотекарь, преподаватели литературы
25	Классный час: «Мой папа-лучше всех!», посвященный Дню отца России	1-4 курс	12.10.2024	классный руководитель, социальный педагог
26	Участие в осеннем кубке команд КВН	2-3 курс	по плану	классный руководитель
27	Учебные сборы в УМЦ «Авангард» (р.п.Тальменка)	1 курс	в течение месяца	преподаватель-организатор ОБЗР, руководитель физического воспитания
28	Военно-спортивные соревнования: «К защите Родины готов!»	1-3 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ
29	Первенство техникума по легкой атлетике. Акция: «Спорт против наркотиков»	1-4 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания
30	Осенний легкоатлетический кросс	1-3 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания
31	Тестирование несовершеннолетних обучающихся по социально-дезадаптированному поведению несовершеннолетних, выявление лиц, относящихся к «группе риска»	1-2 курс	в течение месяца	педагог-психолог, социальный педагог
32	Тестирование на употребление ПАВ (по графику)	1-4 курс	в течение месяца	педагог-психолог
33	Встреча обучающихся КАТ с представителями правоохранительных органов с целью разъяснения российского законодательства по противодействию экстремистской деятельности	1-4 курс	в течение месяца	Педагог-организатор ОБЖ, сотрудник МО МВД «Каменский»

34	Участие в волонтерской и общественно-полезной деятельности. Акция «Чистая территория», «Дни добровольного служения городу: чистые улицы своими руками»	1-4 курс	в течение месяца	зам. директора по УВР, классный руководитель, волонтерский отряд «ПроDобро», активы групп
35	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях: «День народного единства»	1-4курс	01-03.11.24	зам. директора по УВР, классный руководитель, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
36	Подготовка тематических выпусков стенгазет «Пока мы едины-мы непобедимы»	1-3 курс	01-03.11.24	педагог-организатор, актив группы, классный руководитель
37	Тематическая линейка, посвященная Дню народного единства «Единством сильны».	1-3 курс	01.11.2024	педагог-организатор, советник директора по воспитанию, студсовет
38	Кл.час, посвященный Дню народного единства	1-2 курс	05.11.2024	советник директора по воспитанию
39	Всероссийский день правовой помощи детям	1-4 курс	12.11.2024	юрисконсульт
40	Международный день толерантности. Тематические классные часы	1-4 курс	16.11.2024	классный руководитель, советник директора по воспитанию
41	День национальных культур; праздничное мероприятие для 1-4 курсов на тему «Россия – наш общий Дом. Дом Дружбы, Мира и Любви»	1-4 курс	20.11.2024	зам. Директора по УВР, ШТАБ ВР
42	Урок истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 курс	21.11.2024	преподаватели истории
43	Мероприятия, посвященные Дню матери :«Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя – Мать»	1-4 курс	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор
44	Командная интеллектуальная игра «День государственного герба Российской Федерации»	1 курс	28.11.2024	преподаватели истории, советник директора по воспитанию, актив Движения первых
45	Проведение цикла лекций: «Административная и уголовная ответственность» (для обучающихся из категории детей сирот и лиц ОБПР)	1-4 курс	в течение месяца	социальный педагог, инспектор ПДН
46	День донора	3-4 курс	в течение месяца	руководитель физвоспитания, фельдшер
47	Проведение месячника по профилактике наркомании и заболеваний передаваемых половым путем	1-4 курс	в течение месяца	Педагог –психолог с привлечением специалистов профильной организации
48	Всемирный день борьбы со СПИДом. Открытый классный час «Береги себя». Просмотр фильма «Знать, чтобы жить»	1 курс	02.12.2024	советник директора по воспитанию педагог-психолог с привлечением специалистов профильной организации

49	Акция «Красная ленточка», посвященная Всемирному Дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	02.12.2023	ШТАБ ВР
50	Открытый классный час «Добрым словом друг друга согреем», посвящённый Международному Дню инвалида	Члены волонтерского отряда «ПроДобро»	04.12.2024	советник директора по воспитанию, классный руководитель
51	Организация и проведение недели "Коррупции – нет!" (по отдельному плану)	1-4 курс	09-14.12.24	зам. директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, студсовет, волонтеры
52	День добровольца (волонтера) Презентация деятельности волонтерского отряда ««ПроДобро»	члены волонтерского отряда	05.12.2024	руководитель волонтерского отряда, члены волонтерского отряда
53	Уроки истории, посвященные «Дню неизвестного солдата», «Дню Героев Отечества»	1-2 курс	13.12.2024	преподаватели истории
54	Круглый стол: «Конституции России. Свобода и ответственность»	1-3 курс	13.12.2024	зам директора по УВР
55	Праздничная развлекательная программа «Новогодний маскарад»	1-4 курс	25.12.2024	педагог-организатор, студсовет
56	Участие в НПК «Молодежь и выборы», «Нам выбирать будущее», в интернет-олимпиаде по избирательному праву	1-4 курс	в течение месяца	преподаватели истории
57	Всероссийский экологический диктант	1-2 курс	в течение месяца	преподаватель экологии
58	Виртуальная экскурсия, посвященная Дню освобождения Ленинграда от блокады	1 курс	18-19.01.25	зам. директора по УВР , советник директора по воспитанию
59	Выставка-память «Незатихающая боль Ленинграда», посвященная 81 –годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	23-30.01.2025	ведущий библиотекарь
60	Урок памяти «Жизнь в условиях смерти», посвященный 81-годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	24.01.2025	классный руководитель
61	Громкие чтения «Невыдуманные истории о блокаде», посвященные 81-годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	27.01.2025	советник директора по воспитанию
62	День студента	1-4 курс	25.01.2025	студсовет, активы группы, педагог-организатор
63	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла	2 курс	в течение месяца	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководитель
64	Уроки истории «День воинской славы России. Сталинградская битва 1943 год»	1-2 курс	03.02.2025	преподаватели истории
65	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню науки «По страницам великих открытий»	1-3курс	07.02.2025	преподаватели общеобразовательных предметов, советник директора по воспитанию
66	Месячник военно-патриотического воспитания (по	1-4 курс	01.-28.02.25	зам. директора по

	отдельному плану)			УВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЗР
67	Встреча поколений: «День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества»	1 курс	15.02.2025	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
68	Информационная книжная выставка «Воинской славе, доблести и чести посвящается»	1-4 курс	15-22.02.25	ведущий библиотекарь
69	Викторина – вопросы из истории Российской Армии и Великой Отечественной войны, воинские звания, ордена и медали	1 курс	15-22.02.25	преподаватель-организатор ОБЗР
70	Благотворительная акция «Солдатский конверт. Подарок воину»	волонтеры	19-22.02.25	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
71	Конкурс военно-патриотической песни «К подвигу героев песней прикоснись!»	1-4 курс	26.02.25	педагог-организатор ОБЗР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию
72	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных Дню защитника Отечества	1-3 курс	20-22.02.25	зам. директора по УВР
73	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества и году Защитника Отечества	1-4 курс	21.02.2025	Воспитатели Педагог-организатор
74	Адресная добровольческая помощь ветеранам, пожилым людям, уборка памятных мест и воинских захоронений	волонтеры	в течение месяца	советник директора по воспитанию
75	Всемирный день гражданской обороны (по отдельному плану). Всероссийский открытый урок«ОБЖ», приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны	1-4 курс	01.03.2025	преподаватель-организатор ОБЗР
76	Праздничная программа к Международному женскому дню 8 марта «Дарите женщинам цветы»	1-4 курс, преподаватели	06.03.2025	зам. директора по УВР, педагог-организатор, студенческий совет
77	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных 11-летию со Дня воссоединения Крыма с Россией	1-2 курс	18.03.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
78	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс	согласно времени проекта	ШТАБ ВР
79	Всемирный день здоровья	1-4 курс	01.04.2025	руководитель физического воспитания, классные руководители
80	День космонавтики. Гагаринский урок: «Космос – это мы»	1-3 курс	12.04.2025	преподаватели математики, физики, астрономии, классные руководители
81	Участие в весеннем кубке команд КВН	1-3 курс	по плану	классный

				руководитель
82	Классный час «Всемирный день Земли»	1-3 курс	18.04.2025	советник директора по воспитанию, классные руководители
83	Открытый классный час: «День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ»	1-3 курс	19.04.2025	преподаватели истории, советник директора по воспитанию
84	День пожарной охраны. Организация экскурсий для обучающихся в пожарную часть города	1-3 курс	24-26.04.2025	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, классные руководители
85	Участие во Всероссийских акциях, посвященных 80-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне	1-4 курс	в течение месяца	студенческий совет, волонтерский отряд«ПроDобро», ШТАБ ВР
86	Всероссийский субботник	1-4курс	в течение месяца	классные руководители
87	Участие в городских мероприятиях «Праздник Весны и Труда»	1-3 курс	01.05.2025	зам. директора по УВР, ,классные руководители
88	Подготовка тематических выпусков стенгазет, посвященных 80-летию Великой Победы	активы групп	02-08.05.25	педагог-организатор, классные руководители
89	Мероприятия, посвященные **Дню Победы**	1-4 курс	02-08.05.24	зам. директора по УВР, ШТАБ ВР
90	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных 80-летию Великой Победы	1-4 курс	06-09.05.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
91	Конкурс чтецов стихотворений военных лет и исполнителей современных песен, посвященных Дню Победы «Нам дороги эти позабыть нельзя». Праздничная концертная программа	1-3 курс	07.04.2025	зам. директора по УВР, преподаватели гуманитарных дисциплин
92	Тематическая линейка, посвященная 80-й годовщине Победы в ВОВ «А память священна…».	1-4 курс	08.05.2025	зам. директора по УВР, классный руководитель
93	Классный час в рамках проекта «Россия — мои горизонты». Россия безопасная: вооружённые силы, гражданская оборона	1-4 курс	12.05.2025	классный руководитель
94	Участие во всероссийской акции «СтопВИЧ/СПИД»	волонтеры	15-19.05.2025	зам. Директора по УВР, советник директора по воспитанию
95	Акция, посвященная Международному Дню детского телефона доверия	волонтеры	17.05.2025	зам. Директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог
96	Международный День музеев Посещение МБУК «КРКМ»	1-3 курс	18.05.2025	преподаватели истории, классные руководители
97	День детских общественных объединений. Флешмоб «Будь Первым!»	1 курс	19.05.2025	советник директора по воспитанию, педагог-

				организатор,
98	Акция «Всемирный день без табака»	1-2 курс	31.05.2025	педагог-организатор, волонтёрский отряд «ПроДобро», советник директора по воспитанию
99	Учебные сборы в УМЦ «Авангард»	1-2 курс	в течение месяца (по отдельному графику)	преподаватель-организатор ОБЗР, заведующие отделениями, классные руководители
100	Подготовка тематических выпусков стенгазет, посвященных Дню России	1-3 курс	06-11.06.25	педагог-организатор, классные руководители
101	Внеклассное мероприятие «День Русского языка – Пушкинский день России»	1 курс	06.06.2025	преподаватели русского языка и литературы, советник директора по воспитанию
102	Тематическая линейка, посвященная Дню России	1-3 курс	11.06.2025	зам. директора по УВР, заведующие отделениями классные руководители
103	Внеклассное мероприятие «Я –гражданин России»	1-3 курс	11.06.2025	педагог-организатор
104	Участие в городском мероприятии, посвященном Дню памяти и скорби «Свеча памяти»	1-3 курс	22.06.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
105	Торжественное вручение дипломов выпускникам 2025 года	3-4 курс	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор, заведующие отделениями
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Актуализация содержания стендов: «Российское общество «Знание»", «Большая перемена», Информационный пресс-центр МолодежьКАТ, «Спортивный клуб «СКАЛА», «Россия – страна возможностей», «Центр молодёжных инициатив «МолодежьКАТ»	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, заведующий отделением, классные руководители
2.	Оформление пространств техникума для проведения значимых мероприятий, событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн)	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, заведующий отделением, классные руководители
3.	Конкурс «Общежитие – наш дом»	1 – 4 курсы	В течение года	Совет общежит

				ия, санитарно-бытовой сектор
4.	Акция «Окна ПОБЕДЫ»	1 – 4 курсы	май	Классные руководители
5.	Обновление информации на стенде «Стена Памяти»	1 – 4 курсы	май	Классные руководители
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Родительские собрания учебных групп 1 курсов	Родители студентов	31.08.24.	Зам. директора по УВР, классные руководители
2.	Лекция для родителей на тему: «Участие родителей в семейной профилактике негативных проявлений среди детей и подростков»	Родители студентов	26.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
3.	Родительское собрание. Классные родительские собрания «Первые проблемы подросткового возраста», «Учебная деятельность студентов»	Родители студентов	26.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
4.	Подготовка слайд-фильма для родителей «Калейдоскоп студенческих дней»	Родители студентов	29.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
5.	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании) в дистанционном формате	Родители студентов	23.12. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
6.	Лекция на тему: «Риски подросткового возраста»	Родители студентов	15.04.25.	Классные руководители, зам.директора по УВР
7.	Родительские собрания по теме «Профилактика деструктивного поведения»	Родители студентов	16.04.25	Классные руководители, зам. директора по УВР заведующие отделений
	7. Самоуправление			
1.	Молодёжная акция «Молодёжь против террора»	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Руководитель волонтёрского движения «На крыльях добра»
2.	Заседание Студенческого совета	1 – 4 курсы	По плану	Председатель студенческого совета
3.	Конкурс роликов ко «Дню туризма»	1 – 4 курсы	27.09.24.	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители
4.	Всероссийский экологический субботник	1 – 4 курсы	28.09. 24.	Председатель Методической комиссии классных руководителей, педагог- организатор

5.	Отчётно-выборная студенческая конференция	1 – 4 курсы	26.09. 24.	Педагог-организатор, руководители кружков и секций
6.	Международный день инвалидов	1 – 4 курсы	26.09. 24.	Педагог-организатор, руководители кружков и секций
7.	День добровольца (волонтёра в России). Участие во Всероссийском проекте «Благо твори»	1 – 4 курсы	05.12. 24.	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор, руководители кружков и секций
8.	Экологическая акция «Зимняя кормушка»	1 – 4 курсы	21.12. 24.	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор, руководители кружков и секций
9.	Поселковая акция, организованная волонтёрским движением «На крыльях добра», «Никто не забыт»	1 – 4 курсы	По плану	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор
10.	Месячник военно-патриотического воспитания	1 – 4 курсы	По плану	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, преподаватель-Организатор ОБЗР
12.	Благотворительная акция «Подари жизнь»	Волонтеры«ПроDoбро»	По плану	Руководитель волонтёрского движении
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	ШВР
2.	Единый час правового общения: **на 1 курсе** «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся», «Стипендиальное обеспечение и социальная поддержка студентов»; **на 2-3 курсах** «Особенности проведения практического обучения»; **на 4 курсе** «Организация государственной итоговой аттестации по специальности»	1 – 4 курсы	07.09 24.	Администрация
3.	Неделя правового общения «Знать – наше право». Информационный классный час «Дорожный патруль» - встреча с сотрудниками ГИББД	1 курс	16 – 22.09 24.	Преподаватель-организатор ОБЗР
4.	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних	1 – 4 курсы	16.09. – 13.10.	Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, воспитатели студенческого общежития

5.	Проведение психодиагностики студентов	1 – 4 курсы	сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог
6.	Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	2 - курсы	сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог
7.	Неделя психологии	1 – 4 курсы	По плану	Педагог-психолог, социальный педагог
8.	Единые дни профилактики в рамках «Недели правовых знаний»: «Наркотики. Закон. Ответственность»; «Правовая ответственность несовершеннолетних»	1 – 4 курсы	20.11.	Педагог-психолог, социальный педагог
9.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика вовлечения обучающихся в деструктивные организации, массовые драки»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
10.	Конкурс социальных плакатов приуроченных к неделе «Коррупции - нет!»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
11.	Всемирный день прав человека Единый урок «права человека»	1 – 2 курсы	10.12.24.	Классные руководители
12.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE»	1 – 2 курсы	27.01.25.	Классные руководители
13.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика зависимости от спиртосодержащих напитков и энергетиков»	1 – 2 курсы	18.02.25.	Классные руководители
14.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» (лекции, беседы, тренинги, круглые столы)	1 – 4 курсы	02.03.25.	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители
16.	Лекция для обучающихся на тему: «Формирование зависимостей»	1 – 4 курсы	07.03.25.	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители
17.	Лекция для обучающихся на тему: «Осторожно, гололед»»	1 – 4 курсы	25.03.25.	Преподаватель-организатор ОБЗР

18.	Участие в Единых антинаркотических акциях «Здоровье молодёжи – богатство России», «Классный час», «Родительский урок»	1 – 4 курсы	Март-апрель	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Ознакомление студентов с социальными партнерами с местами практик	4 курс	29.01.24.	Классные руководители
2.	Организация встреч с работодателями	4 курс	В течение года	Заведующий практикой
3.	Реализация мероприятий в рамках проекта «Профессионалитет»	1 – 4 курсы	В течение года	Заведующий практикой
4.	Участие представителей организаций-партнёров в реализации части ОП СПО, во внеурочных мероприятиях тематической направленности	1 – 4 курсы	По запросу участников	Заведующий практикой
5.	Участие представителей организаций-партнёров в мероприятиях: дни открытых дверей, государственные, региональные, праздники техникума, торжественные мероприятия и др.	1 – 4 курсы	В течение года	Заведующий практикой
6.	Организация прохождения производственной практики	4 курс		Классные руководители
7.	Встреча с работодателями и представителями центра занятости	4 курс	16.04.25.	Классные руководители
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Экскурсия по техникуму для студентов нового набора с целью знакомства с историей техникума, кабинетами, лабораториями «Первый день в КАТ»	1 курс	02.09.24.	Классные руководители
2.	Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностями, встречи со специалистами ЦЗН»	1 курс	19.09.24.	Классные руководители
3.	Собрание студентов по прохождению преддипломной практики	4 курс	06.04.24.	Классные руководители
4.	Участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), в работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном)	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители, методист, зав.практикой
5.	Реализация мероприятий в рамках Федерального проекта «Профессионалитет»	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители, руководители структурных подразделений
6.	Консультирование обучающихся по вопросам построения профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.	1 – 4 курсы	В течение года	Педагог-сихолог, социальный педагог, классный руководитель

7.	Психологическая диагностика: - личностной предрасположенности обучающихся к формированию профессиональных качеств	1-4 курсы	По плану	Педагог-сихолог, социальный педагог, классный руководитель
8.	Встреча с работодателями по заключению целевых договоров «Карьерная навигация: трудоустройство выпускников»	1-4 курсы	Ноябрь, апрель	Администрация, работодатели
Дополнительный модуль				
Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения»				
1.	Деятельность первичного отделения «Движение первых»	1 – 4 курсы	В течение года	Советник директора по воспитанию
2.	Деятельность студенческого спортивного клуба «СКАЛА»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
3.	Деятельность ВПК «Буревестник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
4.	Деятельность студенческого театра «СТАМ»	1-4 курсы	В течение года	Руководитель театра
5.	Правовой клуб « Современник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
6.	Музейный клуб «Патриот»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
7.	Творческий кружок «МолодежьКАТ»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель кружка
8.	Психологический кружок «Собеседник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель кружка
Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»				
1.	Деятельность волонтёрского отряда «ПроDобро»»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
2.	Волонтерский отряд «Кибердружина»	3-4 курсы	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
Модуль «Студенческие медиа»				
1.	Деятельность медиацентра «Вектор»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра

Приложение 2

РАССМОТРЕНО
на педагогическом Совете
Протокол №___от
«___»_____2024г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о директора КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»
_____Селезнева Т.В.
«___»_____ 2024г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель студенческого Совета
Бессонов Н.В._____
«___»_____2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Представитель родителей
Ткаченко С.В._____
«___»_____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
на 2024-2028 г.г.
УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

г.Камень-на-Оби
2024

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 5
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 5
1.2. Направления воспитания 6
1.3. Целевые ориентиры воспитания 7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 13
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО 13
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 23
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 42
3.1. Кадровое обеспечение 42
3.2. Нормативно-методическое обеспечение 45
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 45
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 47
3.5. Анализ воспитательного процесса 50
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы 52
Приложение 2. Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 79

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее – Программа) КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» для образовательных организаций, направлена на формирование гражданина страны:

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

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», реализующей программы СПО, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является обязательной частью образовательной программы, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разработана и утверждена с участием коллегиальных органов управления организацией (педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едином для всех образовательных организаций виде.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализующего программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

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

1.3 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Ро-

дины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.3. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

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

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

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

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

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

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

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

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

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

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

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

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

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»,

реализующего программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах.
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к

стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации

информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
Проявляющий уважение к символике Российской Федерации, к культурно-историческому прошлому малой родины. Сохраняющий традиции и поддерживающий уклад техникума.
Патриотическое воспитание
Принимающий патриотические взгляды и убеждения, уважающий историю и культуру многонациональной России. Демонстрирующий приверженность к исторической памяти на основе любви к России, к малой родине.
Духовно-нравственное воспитание
Принимающий духовно-нравственные ценности и нравственные нормы, необходимые для достойной жизни личности, семьи, общества, ответственного отношения к будущему отцовству и материнству.
Эстетическое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта. Посещающий спортивные мероприятия техникума; участвующий в спортивных соревнованиях; использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности; умеющий планировать трудовую деятельность, рационально использовать время, информацию и материальные ресурсы, соблюдать порядок на рабочем месте, осуществлять коллективную работу. Участвующий во внеурочной деятельности по профилю специальности (в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, в том числе в Чемпионате п о профессиональному мастерству «Профессионалы»); готовый к профессиональной конкуренции в данной отрасли; поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, обладающий умениями и навыками разумного природопользования, нетерпимого

отношения к действиям, приносящим вред экологии, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.
Ценности научного познания
Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности; умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; способный подбирать решение задач и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.2 Уклад КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»

Организация воспитательной деятельности опирается на уклад Учреждения, выражающий его самобытный облик.

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» является государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Алтайского края, реализующим программы среднего профессионального образования.

Основная миссия Учреждения - обеспечение высокого качества образования в Учреждении в соответствии с меняющимися запросами населения и перспективными задачами социально-экономического развития Алтайского края в условиях реализации Национального проекта «Образование». Главной задачей учреждения является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела. Ведущая идея жизнедеятельности Учреждения – формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности. Уклад жизни Учреждения обеспечивает средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;
- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;
- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;
- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, дни воинской славы, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные традиции региона;
- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни: формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО; идентичность и сопричастность (переживание и осознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл); активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности;

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);

субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

- принцип природосообразности; баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив;
- развитие структуры студенческого самоуправления;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Воспитывающая среда – это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество – это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками Учреждения.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараются, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров, которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу.

Основная задача – объединение усилий по воспитанию. Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студентов. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умения жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников

рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Отношения с наставниками – это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом, в том числе, и для инклюзивного образования. Культура поведения участников воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов – это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся. В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной, изобретательской, творческой, физкультурно - спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, 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;
- субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних;
- книжные выставки в библиотеке, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам;
- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;
- классные часы, уроки мужества, посвященные дням воинской славы России, государственным праздникам;
- внеурочные занятия цикла «Разговоры о важном»;
- индивидуальная работа с родителями (законными представителями); работа с обучающимися «группы риска».

Учреждение сотрудничает с органами власти и управления г. Камень-на-Оби и Каменского района Алтайского края, службами занятости населения, образовательными учреждениями района, предприятиями и организациями.

Коллектив учреждения создаёт благоприятные условия для нравственного, духовного развития обучающихся. Гражданско-патриотическое воспитание является одним из основных направлений воспитательной работы учреждения. Работа по данному направлению в частности ведется на базе музея истории учебного заведения, отражающая

основные исторические вехи учебного заведения, Зала боевой Славы, музейной комнаты защитников Отечества «Дорогами поколений».

Огромную роль в воспитании будущих специалистов, играют молодежные объединения – студенческий спортивный клуб «Скала», в котором состоят более 150 обучающихся, военно- патриотический клуб «Буревестник», студенческий театр «СТАМ» (студенческий театр активной молодежи), первичное отделение Движения Первых, волонтерский отряд «ПроDобро», студенческий медиацентр «Вектор». Студентов учреждения привлекают к участию в спортивных, творческих, военно-патриотических, культурно-массовых мероприятиях города, района, региона и РФ.

Учреждение по праву может гордиться своими выпускниками, среди которых на первом месте выпускник заочного отделения специальности «Агрономия» - Ненуженко Анатолий Максимович - Герой Социалистического Труда, кавалер Орденов Ленина, Октябрьской Революции, Трудового Красного Знамени. Шейнов Виктор Андреевич выпускник 1965 года - заслуженный зоотехник РСФСР. Нохрина Валентина Алексеевна выпускница 1956 года - заслуженный зоотехник РСФСР.

Начиная с 1952 года, учреждение переименовывали более 6 раз. Учреждение выросло от сельского зооветеринарного Учреждения до образовательного Учреждения, которое сегодня располагается в трехэтажном учебном корпусе, учебно-производственных мастерских, в двух общежитиях. Менялось время, менялись названия, но оставалось и передавалось, как эстафета, главное — подготовка квалифицированных специалистов для сельского хозяйства. КГБПОУ «Каменский агротехнический учреждение» подходит к своему 75-летниму юбилею в полной готовности соответствовать потребностям современной молодежи.

В образовательном процессе используются инновационные технологии, уровень технической оснащенности учреждения достиг высоких показателей. Ведется большая работа по переоснащению учебных кабинетов и мастерских. Сегодня учреждение — это современная образовательная площадка с новейшими интерактивными компьютерными тренажерами, модернизированной сварочной мастерской, станцией технического обслуживания автомобилей, стендами и учебными полигонами. Для реализации образовательных программ имеются кабинеты профессионального и общеобразовательного цикла, лаборатории, мастерские, тренажеры и тренажерные комплексы, спортивный зал и библиотека. Оборудование учебных кабинетов приближено к производственным условиям. Состояние учебно-материальной базы учреждения гарантирует выполнение требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Имея в своем активе не только дружный профессиональный преподавательский коллектив, современные средства обучения, прогрессивную программу преподавания, но и студенческое сообщество, горящее желанием стать лучшими уверенно двигаться в будущее.

Состояние учебно-материальной базы учреждения по представленным профессиям и специальностям гарантирует, что ресурсы, используемые для организации процесса обучения, соответствуют требованиям ФГОС. Все кабинеты, мастерские и лаборатории имеют учебно - методическое обеспечение, соответствующее требованиям стандарта. В достаточном количестве учебников, учебно - наглядных пособий, дидактического материала, КОС, компьютеров, электронных ресурсов.

Воспитательная работа направлена на взаимодействие с социальными партнерами:

Социальные партнеры	Совместная деятельность
Дом культуры Железнодорожников, ул. Новоярковский тракт 12а, тел. 6-23-38	Участие студентов в совместных культурно-досуговых мероприятиях
МБУК КИЦ (Культурно-информационный центр) , ул.Ленина 29, тел. 2-29-53	Участие студентов в региональных и городских мероприятиях
Каменский районный краеведческий музей, ул.Ленина 49, тел.2-25-47	Участие обучающихся в проведении патриотических, культурно-просветительских и профориентационных мероприятий, историко-культурных лекциях и встречах
Комитет Администрации района по культуре и делам молодежи, ул.Ленина 31	Участие студентов в районных спортивных мероприятиях, вдобровольческой деятельности, выдвижение в депутаты Молодежного парламента
Орган опеки и попечительства Управления образования Администрации Каменского района в г.Камень-на-Оби, ул.Ленина 31, ул.Пушкина 27, тел. 2-17-96	Индивидуальная работа со студентами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в Учреждении
МБОУ Детский сад №17 «Солнышко»	Беседы по профессиональному, самоопределению дошкольников, экскурсии, встречи с выпускниками Учреждения, совместные воспитательные, спортивные мероприятия, акции, квесты, патриотические мероприятия в музейной комнате «Дорогами поколений»
Комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав г. Камень-на-Оби, ул.Ленина 31 тел.2-21-57	Беседы со студентами (групповые, индивидуальные) по профилактике асоциального, деструктивного, девиантного поведения
«Центр развития профессиональной карьеры»	Групповые тренинги по профессиональному самоопределению
Каменский многопрофильный образовательный центр, ул.Громова 19, тел. 2-25-17	Групповые тренинги, индивидуальные консультации для студентов и их родителей (законных представителей), лекции для педагогов. Оказание помощи студентам группы повышенного внимания и их семьям
Управление Федеральной службы Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков по Алтайскому краю	Проведение бесед по профилактике ЗОЖ и предупреждению наркозависимости
МО МВД России «Каменский», ул. Пушкина 18	Индивидуальные беседы со студентами, совершившими правонарушения и преступления, совместное проведение Совета профилактики правонарушений несовершеннолетних, групповые

	беседы по профилактике вредных привычек, об ответственности за совершение преступлений и правонарушений
Отделы и инспекции по делам несовершеннолетних г. Камень-на-Оби	Беседы со студентами, совершившими правонарушения и преступления, профилактические встречи с сотрудниками МО МВД России «Каменский»
Совет ветеранов КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»	Встречи со студентами в музее Учреждения, волонтерская помощь ветеранам, концерты, праздники для ветеранов, чествование в профессиональные праздники, взаимодействие в профориентационной работе с молодежью
КГБУСО Комплексный центр социального обслуживания населения Каменского района, ул.Терешковой 21, тел 3-67-56	Беседы с детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, многодетными семьями, семьями участников СВО, оказание юридической помощи обучающимся
Центральная районная библиотека им. М.Ф. Борисова, ул. Ленина 29	Совместная воспитательная работа со студентами, обучающимися в Учреждении, просветительские и культурно-досуговые мероприятия по Пушкинской карте и самостоятельно, участие в литературно-музыкальных вечерах, посещение Виртуального концертного зала
КГБУЗ «Каменская межрайонная больница», ул.Гоголя 91	Беседы по здоровому образу жизни, профилактики вредных привычек со студентами, родителями (законными представителями), лекции о здоровье мужчины и женщины, профилактика гендерных проблем, профилактика употребления ПАВ
Социальные партнеры (работодатели)	Профориентационные беседы, экскурсии, мастер классы, Дни открытых дверей, популяризация ФП «Профессионалитет», трудоустройство выпускников
КГКУ Центр занятости населения, ул.Пушкина 9, тел.2-18-06	Беседы со студентами о состоянии рынка труда, востребованных профессиях, возможностях получения профессий и трудоустройства; участие студентов в ярмарках рабочих профессий, регистрация на портале «Работа в России»

Социальные партнеры-работодатели

№ п/п	Организация	Руководитель
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.01.09 Повар, кондитер	
1.	ИП Чанова Е.М.	Чанова Елена Михайловна
2.	ООО «Каменский ЛДК»	Логиновский Валерий Петрович
3.	ООО «Каменская птицефабрика»	Коновалов Александр Николаевич
4.	ОАО «Каменский маслосыркомбинат»	Сачко Анатолий Григорьевич
5.	ИП Мишина О.А.	Мишина Олеся Анатольевна
6.	ИП Полосухин В.В.	Полосухин Валерий Викторович

Учреждение осуществляет подготовку специалистов и квалифицированных рабочих, служащих по укрупненным группам:

Коды укрупненных групп профессий. Коды профессий	**Наименование укрупненных групп профессий. Наименование профессий.**
15.00.00	**МАШИНОСТРОЕНИЕ**
15.01.05	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)
23.00.00	**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ НАЗЕМНОГО ТРАНСПОРТА**
23.01.17	Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей
СПЕЦИАЛЬНОСТИ	
Коды укрупненных групп специальностей. Коды специальностей.	**Наименование укрупненных групп специальностей. Наименование специальностей.**
09.00.00	**ИНФОРМАТИКА И ВЫЧИСЛИТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА**
09.02.07	Информационные системы и программирование
23.00.00	**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ НАЗЕМНОГО ТРАНСПОРТА**
23.02.01	Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)
23.02.07	Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
35.00.00	**СЕЛЬСКОЕ, ЛЕСНОЕ И РЫБНОЕ ХОЗЯЙСТВО**
35.02.16	Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования
36.00.00	**ВЕТЕРИНАРИЯ И ЗООТЕХНИЯ**
36.02.01	Ветеринария
43.00.00	**СЕРВИС И ТУРИЗМ**
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

В Учреждении по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучаются как студенты из города Камень-на-Оби, так и иногородние студенты из Новосибирской области, Алтайского края, республики Алтай, республики Алтай, Кемеровской области, Севастополя и других регионов.

Количество иногородних студентов составляет 33% от общего количества студентов Учреждения.

В Учреждении обучаются студенты из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – 5,1%, дети из многодетных и малоимущих семей- 0,2% дети участников СВО-0,4%, выпускники детских домов-0,1%.

Учреждение находится в г.Камень-на-Оби, в связи с чем студенты имеют возможность получить дополнительное образование (кружки, творческие и научные объединения, секции) не только в Учреждении, но и за его пределами, а также имеют возможность посещать музеи, выставки, Дворцы культуры, спортивную школу и другие культурно-развивающие места города.

Процесс воспитания в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

- соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в Учреждении;
- ориентир на создание в Учреждении психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогических работников;
- реализация процесса воспитания через создание в Учреждении общностей, объединяющих обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация совместных дел студентов и преподавателей как предмета совместной заботы и взрослых, и обучающихся;
- системность, целесообразность воспитания как условие его эффективности.

Основными традициями воспитания в Учреждении являются следующие:

- стержнем годового цикла воспитательной работы являются ключевые общеучрежденческие мероприятия (День знаний, День СПО, День Героев Отечества, День защитника Отечества, День Победы, День России, Дни воинской Славы, Единый день открытых дверей ФП «Профессионалитет», День СПО, Районный День СПО, День Учителя, День Российского студенчества, Новогодний праздник, День Конституции РФ, Бал выпускников, Дни профессиональных праздников социальных партнеров), через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов;
- важной чертой каждого такого мероприятия и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в Учреждении создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- в проведении общеучрежденческих мероприятий присутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, студий, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевой фигурой воспитания в Учреждении является классный руководитель (куратор) учебной группы, реализующий по отношению к обучающимся

защитную, личностно развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.

- значимая роль в воспитании отводится участию в проектах и программам (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые), таких как всероссийские конкурсы «Страна возможностей», «Большая перемена», «Мы вместе», Чемпионат «Профессионалы», «Безграничные СПОсобности», региональные и краевые конференции, конкурсы, проекты, фестивали, слеты.

Основные характеристики:

- «миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития);
- наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы;
- традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации;
- наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе;
- значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.);
- наличие в учебных планах по профессиям/специальностям дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации.

Дополнительные характеристики:

- особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории;
- контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у обучающихся, их семей;
- организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по профессиям/специальностям.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной организацией самостоятельно:

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Основными модулями являются «Образовательная деятельность», «Классное руководство (Кураторство)», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Дополнительный модуль: Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность», Модуль «Студенческие медиа», Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения».

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий, инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала классного руководителя (куратора) как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителям (кураторам);
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и встречи;
- планирование и проведение курса внеурочной деятельности, в рамках федерального проекта «Разговоры о важном»;
- инициирование и поддержку участия группы в общеучрежденческих мероприятиях, делах, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе;

- организацию интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных дел, позволяющих вовлекать в них студентов с разными потребностями, давать им возможности для самореализации, устанавливать и укреплять доверительные отношения, стать для них наставником, задающим образцы поведения;
- изучение особенностей личностного развития обучающихся группы через наблюдение за их поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в играх, беседах по нравственным проблемам; результаты наблюдения сверяются с результатами бесед с родителями, преподавателями, а также (при необходимости) с педагогом- психологом;
- доверительное общение и поддержку обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками или педагогами, успеваемость, посещаемость занятий), совместный поиск решений проблем, коррекцию поведения обучающихся через частные беседы индивидуально и вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- индивидуальную работу с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения;
- регулярные консультации с преподавателя предметникам и, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- проведение малых педсоветов для решения конкретных проблем группы, интеграцию воспитательных влияний педагогов на обучающихся, привлечение преподавателей-предметников к участию в делах группы, дающих им возможность лучше узнавать и понимать обучающихся, общаясь и наблюдая их во внеурочной обстановке, участвовать в родительских собраниях группы;
- организацию и проведение родительских встреч, информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, их положении в группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в установлении конструктивного взаимодействия и партнерских отношений с преподавателями, администрацией Учреждения;
- привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе и Учреждении;
- индивидуальную работу с обучающимися группы повышенного внимания, регулярные беседы с социальными педагогами, педагогом - психологом по вопросам обучения и воспитания, профилактики асоциального поведения.

Работа с группой:

- Инициирует и поддерживает участие группы в ключевых делах учреждения, оказывает помощь обучающимся в их подготовке, проведении и анализе мероприятий, реализации проектов обучающихся, оказывает необходимую помощь студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства, в конкурсах, фестивалях;
- Еженедельно проводит классные часы «Разговоры о важном», «Россия – мои горизонты». Классные часы плодотворного и доверительного общения педагога и студентов, основанных на принципах уважительного отношения к личности, поддержки

активной жизненной позиции каждого, с приглашением различных специалистов, в зависимости от тематики классного часа;

- Сплочение коллектива группы проходит через игры и тренинги на командообразование для успешной психологической адаптации студентов;
- выработка совместно с обучающимися законов группы, помогающих обучающимся освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в Учреждении.

Индивидуальная работа с обучающимися:

- Классный руководитель изучает особенностей личностного развития обучающихся через наблюдение повседневной жизни студента – на занятии, в общежитии, при проведении внеклассных мероприятий, проведение диагностики по изучению особенностей адаптационных возможностей личности с учётом социально-психологических характеристик, отражающих обобщённые особенности психологического и социального развития;
- Классный руководитель осуществляет поддержку обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками, преподавателями, успеваемость, дальнейшее обучение по специальности для получения высшего образования)
- Реализуется программа по жизнестойкости обучающихся, созданная с целью формирования жизнестойкости, повышения психологической грамотности обучающихся и родителей;
- Коррекция поведения студента (коррекция поведения строится через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями. Классный руководитель обязан оперативно оценить возможные риски и принимать решения в нестандартной ситуации будь то со студентом или преподавателем. Неоценимую помощь в работе классного руководителя с детьми девиантного поведения оказывает Совет профилактики, основными задачами которого является выявление несовершеннолетних и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации и социально-опасном положении, профилактика правонарушений, безнадзорности и подростковой преступности, социально-педагогическая реабилитация обучающегося).

Работа с преподавателями, преподающими в группе:

- Регулярные консультации классных руководителей с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований преподавателей по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- Привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях группы, для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся.

Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:

- Регулярное информирование классными руководителями родителей обучающихся об успехах и проблемах жизни студентов, о жизни группы в целом: СМС оповещение, чаты в родительских группах, телефонные звонки, информационные письма, благодарственные письма и грамоты родителям по итогам семестра, года и праздничным датам;
- Проведение общеучрежденческих родительских собраний, в начале учебного года и по итогам семестра, организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов, с

приглашением правоохранительных органов, специалистов, которые могут дать консультации для родителей;

Помощь родителям или их законным представителям в регулировании отношений между ними, администрацией Учреждения и преподавателями-предметниками.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);
- установление наставничество за всеми группами первого курса, поступающих на базе основного общего образования;
- привлечение наставников из числа обучающихся старших курсов, наделенными функциями по осуществлению учебно-воспитательной работы, направленной на решение вопросов адаптации и вовлечения студентов первого курса в активную научную, общественную и спортивную жизнь Учрежденииия;
- обучение наставников-обучающихся старших курсов, мотивация иконтроль за их деятельностью;
- осуществления персонифицированного учёта обучающихся, участвующих в наставнической деятельности;
- проведение внутреннего мониторинга реализации и эффективности наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- еженедельную церемонию поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире;
- участие в региональных мероприятиях, конкурсах, акциях;
- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных, прсветительских) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с

социальными партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности, День отца);
- проведение церемоний награждения обучающихся и педагогов за участие в жизни Учреждения, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие Учреждения;
- социальные проекты в Учреждении, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и др. направленности;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел Учреждения, мероприятий, их отношениями с обучающимися разных курсов, с педагогами и другими сотрудниками Учреждения.

Разработка и реализация обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

Основные воспитательные мероприятия способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в Учреждении. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения. Это главные традиционные общеучрежденческие дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися.

На внеучреждения уровне:

- социальные проекты – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами комплексы дел (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего учреждения социума. Реализация проектов обеспечивает включенность обучающихся и педагогов не только Учреждения, но и молодёжи города (школьников, студентов Каменского медицинского колледжа, Каменского педагогического колледжа). Совместные мероприятия с Каменским Культурным Центром для жителей города и района:

День города, День Матери, День Защиты детей, Веселая масленица.

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;
- участие в мероприятиях ССК, ВПК;
- участие в акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Окна Победы»;
- участие в региональных волонтерских акциях;

На муниципальном уровне учреждение организует и проводит конкурсы студенческого творчества:

- «КВН: Быть студентом весело»;

На уровне образовательной организации:

В Учреждении ежегодно проводятся мероприятия по социально-значимым направлениям воспитания:

профессионально-личностное воспитание

- Мероприятия, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ППССЗ (декады, месячники специальности);
- Развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений (участие в научно-исследовательских студенческих конференциях, предметных олимпиадах, конкурсах).
- Мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам, профилактике экстремизма и терроризма стали традиционными. Студентами учреждения инициируются и проводятся молодёжные акции, тематические классные часы: Свеча памяти «Беслан! Помним, скорбим», «Мы против террора!», «В единстве наша сила», тематические классные часы: «День памяти жертв Бесланской трагедии», «Тематическая неделя «Молодежь и антитеррор», «День памяти жертв политических репрессий»; «Международный день толерантности»; «День Конституции Российской Федерации»; «День России», «Единый правовой урок».
- Месячник военно-патриотического воспитания (Уроки мужества «Подвиг блокадного Ленинграда», «Сталинградская битва», «День защитника Отечества», «День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества», «День Неизвестного солдата; встречи с воинами-интернационалистами, участниками СВО, тружениками тыла, квесты и квизы на знание истории Отечества, военно- спортивные праздники «Конкурс сборки-разборки автомата», «День призывника», «А, ну-ка парни!», «А, ну-ка, девушки!», конкурс военно-патриотической песни «К подвигу героев песней прикоснись», конкурсы чтецов стихотворений,);
- Мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувства гордости за свою Родину, уважение к истории Отечества, к символам государства: герб, флаг, и гимн России (тематические классные часы, выставки в библиотеке, посещение Районного краевого краеведческого музея); Мероприятия, посвященные Дню Победы (акция «Георгиевская ленточка», «#Мы вместе!», «Бессмертный полк», «Окна Победы», конкурс стенных газет, оформление стены Памяти, конкурс листовок, стихов о войне собственного сочинения); Неделя правовых знаний (классные часы: «Закон и порядок», дискуссионные площадки «Молодёжь против коррупции», оформляются информационные стенды. В месячник молодого избирателя проводится круглый стол «Конституция РФ: избирать и быть избранным», встречи с членами избирательных комиссий, анкетирование лидерских качеств «Я молодой избиратель», проводятся видео-лекции «Я гражданин России», Тематические классные часы: «Политика и молодежь», «Твой выбор: свобода и ответственность», «Подросток как гражданин», «Конституция – основной закон», квест-игра «Основы российского парламентаризма; Волонтёрским отрядом «ПроDобро» проводится работа по оказанию реальной социальной помощи ветеранам войны и труда. Волонтёры участвуют во Всероссийском движении «Волонтёры Победы», в городских, краевых и Всероссийских конкурсах, успешно занимаются проектной деятельностью.

Студенты учреждения являются членами районного Молодежного парламента.

Работа по пропаганде здорового образа жизни осуществляется через массовое вовлечение обучающихся, их родителей, педагогов в большие, традиционные мероприятия: Месячник здорового «Молодежь за здоровый образ жизни», флешмоб «Спорт без возрастных границ», «Быть здоровым, это здорово». Проводятся спортивные эстафеты, просветительские акции: «СТОП ВИЧ/СПИД», «Скажи наркотикам-НЕТ!», «Подари жизнь», посвященная Дню Донора, спортивный соревнования «Педагог+студент», информационные часы «Что я знаю о ВИЧ», акция «Красная ленточка» ко Дню борьбы со СПИДом, Всероссийский конкурс творческих работ молодёжи «Люди так не делятся», конкурс слоганов по пропаганде ЗОЖ «Быть здоровым, жить активно – это стильно, позитивно!».

- Информационные, тематические классные часы («Когда и как говорить «нет»? «Как сохранить здоровье?» «Здоровье – это здорово!», «Меняю сигарету на конфету», встречи с медицинскими работниками);
- Вовлечении молодёжи в общественную деятельность, творческие объединения, в волонтёрское движение, в спортивные кружки и секции (это главная задача данного направления).

Данное направление широко освещается на сайте учреждения, в официальных социальных группах ВКонтакте. Одноклассники, Телеграм, сайте Учреждения;

Экологическое воспитание, бережное отношение к природе и окружающей среде включает проведение мероприятий с участием студентов и педагогов:

- Участие в общеучрежденческих акциях «Общежитие - наш, наведем порядок в нем!», «Чистый город;
- Участие в субботниках по уборке территории города, территории Учреждения.
- Тематические классные часы, интеллектуальные игры: «Моя родина – Алтай»; «Человек и природа»; «Как прекрасен этот мир»». Интеллектуальная викторина «Своя игра», конкурс презентаций « Природа Алтайского края».

В Учреждении ежегодно проводятся мероприятия, связанные со знаменательными датами: 1сентября – День знаний, День Учителя, День матери, Татьянин день. День российского студенчества, День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 9 мая – День Победы и др.

- Проведение традиционных мероприятий. В Учреждении проводится торжественное посвящение в студенты «Посвящение в первокурсники», традиционный студенческий КВН «Быть студентом весело» и батлл «Студент - педагог», который даёт возможность проявить студентам творческие способности, возможности, свой талант для дальнейшей работы в студенческом активе учреждения.
- Проведение мероприятий к юбилейным датам писателей, поэтов, выдающихся людей России. Проводятся мероприятия различной направленности. Это литературные вечера, литературные гостиные. Проведение совместных мероприятий с Домом культуры города. Праздник, посвящённый Дню славянской письменности и культуры совместно с представителями РПЦ. Проведение таких мероприятий даёт большие возможности для творческой самореализации обучающихся, способствует интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему.

Во время подготовки и проведения мероприятий возникают и поддерживаются дружеские связи между обучающимися, проявляются чувства взаимовыручки, поддержки.

В случае дистанционного обучения работа проводится в онлайн-режиме. На сайте Учреждения, Вконтакте студенты могут познакомиться с условиями участия в конкурсах и фестивалях. Успешно проходят фотоконкурсы, познавательные викторины, конкурсы чтецов с публикацией файлов.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в коридорах и библиотеке Учреждения музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- оформление внешнего вида здания, фасада, холла Учреждения государственной символикой Российской Федерации, Алтайского края (флаг, герб);
- организацию места проведения церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- размещение карт России, памятных исторических, гражданских мест почитания, портретов выдающихся государственных деятелей России, Алтайского края, города Камень-на-Оби, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных, героев и защитников Отечества;
- организацию и поддержание в Учреждении звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической;

воспитательной направленности (информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации;

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях (холл первого этажа, рекреации), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях, поздравления обучающихся;
- разработку и популяризацию символики Учреждения (логотип, элементы одежды), используемой как при реализации внутриучрежденческих, так и внешних мероприятий;
- подготовку и размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся в разных предметных областях;
- поддержание эстетического вида и благоустройство всех помещений в Учреждении, доступных и безопасных рекреационных зон, озеленение прилегающей территории;
- разработку, оформление, поддержание и использование спортивного пространства, зон активного и спокойного отдыха;
- деятельность кураторов учебных групп вместе с обучающимися по благоустройству, оформлению аудиторий (уголок группы);
- разработку и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);

- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Учреждения, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Окружающая обучающегося предметно-эстетическая среда Учреждения, при условии ее грамотной организации, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию обучающимся Учреждения. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой Учреждения как:

- оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающегося на учебные и внеурочные занятия;
- размещение на стенах Учреждения регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга; фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в Учреждении (проведенных ключевых делах, встречах с интересными людьми и т.п.);
- озеленение территории, разбивка клумб, оборудование во дворе Учреждения беседок, спортивных и игровых площадок, доступных и приспособленных для обучающихся разных возрастных категорий, оздоровительно-рекреационных зон, позволяющих разделить свободное пространство Учреждения на зоны активного и тихого отдыха;
- благоустройство кабинетов, осуществляемое классными руководителями вместе с обучающимися своих кабинетов, позволяющее обучающимся проявить свои фантазию и творческие способности, создающее повод для длительного общения классного руководителя со своими обучающимися;
- событийный дизайн-оформление пространства проведения конкретных событий в Учреждении (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний, конференций и т.п.);
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация особой студенческой символики (флаг Учреждения, гимн Учреждения, эмблема Учреждения, логотип Учреждения и молодежных объединений), используемой как в студенческой повседневности, так и в торжественные моменты жизни образовательной организации – во время праздников, торжественных церемоний, ключевых общеучрежденческих дел и иных происходящих в жизни Учреждения знаковых событий;
- регулярная организация и проведение конкурсов творческих проектов по благоустройству различных участков территории Учреждения (например, высадке культурных растений, закладке газонов, сооружению альпийских горок, созданию инсталляций и иного декоративного оформления отведенных для студенческих проектов мест);

- акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях Учреждения, его традициях, правилах.

сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение информационных справочных материалов о предприятия профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, о жизни группы в целом через мобильную связь и различные мессенджеры.
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к участию в групповых и общеучрежденииеых мероприятий воспитательной направленности.
- привлечение родителей к просмотру вебинаров воспитательной направленности
- проведение психологических консультаций для родителей (законных представителей) студентов группы повышенного внимания
- участие родителей в психолого-педагогических консилиумах в порядке, предусмотренным локальными нормативными актами образовательной организации, регламентирующими деятельность психологопедагогического консилиума;

- участие родителей в работе Совета по профилактике правонарушений в порядке, предусмотренным локальными нормативными актами образовательной организации, регламентирующими деятельность Совета по профилактике.

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

На уровне учебной группы:

- общеучрежденческие родительские собрания проводятся 1 раз в семестр, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся, с приглашением представителей правоохранительных органов, медицинских работников и т.д. После общеучрежденческого родительского собрания работа с родителями продолжается с классными руководителями по группам, где особое внимание уделяется результатам анкетирования, тестирования студентов. Родители получают ценные рекомендации и советы по воспитанию, обучения от классного руководителя, социального педагога, педагога - психолога. Родители обмениваются собственным опытом и находками в деле воспитания обучающихся;
- в каждой группе создан родительский комитет, представители которого делегируются в состав общеучрежденческого родительского комитета.

На индивидуальном уровне:

- проводится работа педагогов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций, в Учреждении создана комиссия по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
- родители принимают участие в подготовке и проведении общеучрежденческих и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Обучающиеся имеют право на участие в управлении образовательной организацией в установленном порядке. Это право обучающиеся могут реализовать через систему студенческого самоуправления.

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (Студенческий совет)
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности.

Студенческое самоуправление в Учреждении помогает воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, предоставляя обучающимся возможности для самовыражения и самореализации, это то, что готовит их к построению карьеры. Студенческий совет в Учреждении является основной формой студенческого самоуправления Учреждения, создан в целях обеспечения реализации прав обучающихся Учреждения на участие в управлении образовательным процессом, решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодёжи, развития её социальной активности, поддержки реализации социальных инициатив, совместной работы студентов, администрации Учреждения, педагогических работников и классных руководителей.

Основными направлениями работы являются:

- привлечение студентов к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;

- разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с участием профессиональных интересов;

- защита и представление прав и интересов студентов;

Содействие и решение образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы; сохранение и развитие демократических традиций студенчества, содействие органам управления Учреждением в решении образовательных задач, в организации досуга и быта студентов, в пропаганде здорового образа жизни; проведение работы, направленной на повышение сознательности студентов и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям Учреждения; повышение ответственности студентов, выявление лидеров, развитие и повышение уровня правовой, социально-политической культуры студентов.

На уровне образовательной организации:

- через деятельность выборного студенческого совета Учреждения, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;

- через деятельность старостата, объединяющего старост группы для облегчения распространения значимой для обучающихся информации и получения обратной связи от групповых коллективов;

- через работу постоянно действующего студенческого актива, инициирующего и организующего проведение личностно значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей, акций, флешмобов и т.п.);

На уровне учебной группы:

- через деятельность выбранных по инициативе и предложениям обучающихся группы лидеров (например, старост), представляющих интересы группы в делах Учреждения и призванных координировать его работу с работой студенческого совета Учреждения классных руководителей учебных групп;

- через деятельность актива группы, отвечающего за различные направления работы.

На индивидуальном уровне:

- через вовлечение классных руководителей, воспитателей студенческого общежития, педагогами-организаторами студентов в планирование, организацию, проведение и анализ дел Учреждения, внутригрупповых дел.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Профилактика - это комплекс мер социально-психологического, медицинского и педагогического характера, направленных на нейтрализацию воздействия отрицательных факторов социальной среды на личность, предупреждение противоправных или других отклонений в поведении обучающихся.

Основным механизмом профилактики негативных проявлений и социальных рисков среди обучающихся является воспитательная система образовательной организации - упорядоченная совокупность компонентов воспитательного процесса (целей, субъектов воспитания, их деятельности, отношений, освоения среды), взаимодействие и интеграция которых обуславливает наличие у образовательной организации (и всех ее структурных подразделений) способности обеспечивать безопасную и комфортную образовательную среду, целенаправленно и эффективно содействовать развитию личности обучающегося.

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает):

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, про¬тивопожарной безопасности, антитеррористической и анти экстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию деятельности педагогического коллектива по раннему выявлению детей «группы повышенного внимания», в том числе детей, находящихся в социально опасном положении и/или трудной жизненной ситуации, с целью оказания им своевременной и адресной социально-психолого-педагогической помощи (в т. ч, с привлечением межведомственных ресурсов);
- организацию командной работы по оказанию комплексной педагогической и социально-психологической поддержки обучающимся «группы повышенного внимания» при участии педагогов-психологов, социального педагога, кураторов учебных групп, преподавателей, родителей (законных представителей) с привлечением работников социальных служб, правоохранительных органов, органов опеки и т.д.
- разработка в Учреждении профилактических программ, направленных на работу как с обучающимися с девиантным, аддиктивным, суицидальным поведением, так и с их окружением, Учрежденииа в целом, организацию межведомственного взаимодействия с органами системы профилактики.

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.
- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной направленности) ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окру Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность. Профилактика деструктивного поведения, в том числе с обучающимися проживающими в общежитии, создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту. Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств через:

- групповую и адресную профилактическую работусо студентами информационно-просветительскую деятельность;
- диагностическую работу;
- разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе адресная.
- проведение круглых столов, профилактических бесед, дискуссий, тренингов направленных на профилактику и предупреждение правонарушений и преступлений.

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум», в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, религиозные праздники, торжественные мероприятия и т. п);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций - партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных) куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» реализующего программы СПО, муниципального образования г. Камень-на-Оби, Алтайского края, России;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально - трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в чемпионате «Профессионалы», конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. Международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, все-российского, международного) ;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций, предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками - стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет - ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

В Учреждении создаются условия для повышения конкурентоспособности выпускников Учреждения, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа Учреждения, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» и других конкурсах профессионального мастерства.

На уровне образовательной организации:

- ведение на сайте Учреждения раздела «Выпускнику» (размещение информации о вакансиях центра занятости населения Каменского и других районов Алтайского края, обновление ссылок на информационные системы баз данных вакансий работодателей);
- организация участия студентов в Дне открытых дверей ФП «Профессионалитет», Неделе открытых дверей, в проекте «Билет в будущее», в профориентационном мероприятии «Карьерная навигация: трудоустройство выпускников»;
- психологическое тестирование на выявление профессиональной мотивации, способностей, личностных качеств выпускников;
- мониторинг трудоустройства выпускников;
- участие Учреждения в рекламных акциях социальных партнеров;
- привлечение работодателей к проведению олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, фестивалей, выставок, мастер-классов, профессиональных проб;

На уровне учебной группы:

- проведение тематических классных часов, посвященных специальностям;
- диагностика статусов профессиональной идентичности;
- удовлетворенность профессией «Принятие профессии»;
- проведение обучающих семинаров («Поиск работы через Интернет», « Составление портфолио достижений и его защита», «Работа в России», «Как открыть свое

дело», «Написание резюме и размещение его в сети Интернет», тренинг « Как найти работу», «Прохождение собеседования»);

Практические занятия с элементами тренинга на развитие профессиональной идентичности. Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации. В Учреждении проводятся ярмарки профессий, Дни открытых дверей.

Дополнительные модули

Модуль «Студенческие медиа»

Цель студенческих медиа (совместно создаваемых обучающимися и педагогами средств распространения текстовой, аудио и видео информации) – развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся. Воспитательный потенциал студенческих медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности:

- разновозрастный редакционный совет обучающихся и консультирующих их педагоги-организаторы, целью которого является освещение через Телеграм-канал медиацентра «Вектор» наиболее интересных моментов жизни Учреждения, популяризация общеучрежденческих ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов студенческого самоуправления;
- студенческий медиацентр «Вектор» – созданный из заинтересованных добровольцев, является группой информационно-технической поддержки студенческих мероприятий, осуществляющая видеосъемку и мультимедийное сопровождение студенческих праздников, фестивалей, конкурсов, спектаклей, капустников, вечеров, дискотек;

Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения»

Воспитание на занятиях внеурочной деятельности осуществляется преимущественно через:

- вовлечение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться в ней, приобрести социально значимые знания, развить в себе важные для своего личностного развития социально - позитивные отношения, получить опыт участия в социально значимых делах;
- формирование в кружках, секциях, клубах, студиях, которые могли бы объединять обучающихся и педагогов общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- создание в студенческих объединениях традиций, задающих их членам определенные социально значимые формы поведения;
- поддержку в студенческих объединениях с ярко выраженной лидерской позицией и установкой на сохранение и поддержание накопленных социально значимых традиций;
- поощрение педагогами студенческих инициатив и студенческого самоуправления.

Реализация воспитательного потенциала в Учреждении внеурочной деятельности происходит в рамках следующих выбранных обучающимися ее видов:

- социально-педагогическое направление во внеклассной деятельности реализуется через работу кружка по психологии «Собеседник», правовой клуб «Современник», музейный клуб «Патриот»;

- в области искусства: студенты, занимающиеся художественным творчеством, посещают творческий кружок «МоложежьКАТ», студенческий театр «СТАМ». Студенты выступают с концертными номерами на мероприятиях Учреждения, города, успешно участвуют в конкурсах различного уровня;

- в области физической культуры и спорта – образовательный и тренировочный процесс, направленный на общую физическую подготовку в области физической культуры и спорта: студенческий спортивный клуб «СКАЛА» объединил секции: волейбол, общая физическая подготовка, атлетическая гимнастика. Занятия с обучающимися, тренировочный процесс направлен на общую физическую подготовку (общеразвивающие программы). Участники клуба принимают участие в городских, районных и краевых, межрегиональных, всероссийских соревнованиях, сдают нормы ГТО, ведут страницу ССК «СКАЛА» в ВКонтакте.

- военно-патриотический клуб «Буревестник» работает с молодежью по воспитанию подрастающего поколения в духе любви и уважения к своей Родине, подготовке юношей к службе в Вооруженных силах. Участники клуба принимают участие в городских, районных и краевых конкурсах, слетах, соревнованиях, участвуют в муниципальном этапе всероссийского конкурса «Зарница 2.0».

Проходят учебные 5-дневные сборы по основам военной службы в рамках Концепции Федеральной системы подготовки граждан Российской Федерации к военной службе и патриотического воспитания молодёжи в УМЦ «Авангард». На сборах курсанты изучают азы военных дисциплин под руководством инструкторов и педагогов. Все студенты Учреждения (юноши) должны в обязательном порядке пройти обучение по ОВС.

Учебная 35 часовая программа включает разделы: тактическая подготовка, огневая, радиационная, химическая и биологическая защита; общевойсковые уставы; строевая подготовка, военно-медицинская подготовка, основы безопасности военной службы; физическая подготовка.

Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Волонтерский отряд «ПроDобро», волонтерский отряд «Кибердружина», реализуют воспитательный потенциал добровольчества и предусматривает:

- участие волонтёров в мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе;

- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, том числе вне Учреждения:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: семьям СВО, нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам);

- событийное добровольчество (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, фестивалей, форумов, культурно- массовых мероприятий, спортивных мероприятий, профориентационных мероприятий);
- просветительское волонтёрство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующих продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями наркомания, аутизм и др.)
- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью и кибербезопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);
- зооволонтёрство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

Ведет работу по направлениям: гражданско-патриотическое, экологическое, социальное, Всероссийское движение «Волонтеры Победы». Волонтёры помогают ветеранам войны и труда, участвуют в благотворительных акциях «#Мы Вместе», а также в муниципальных, краевых и Всероссийских конкурсах, квестах, форумах. Принимают участие в реализации проекта «Молодёжь за здоровый образ жизни!». Участвуют в краевом фестивале «ЭКОДВИЖ», «Дорогами Бессмертного полка», проводят акции по здоровому образу жизни: «Мы против СПИДа», «Нет наркотикам» и др. Организуют благотворительные, экологические, патриотические и социальные акции: «Помоги ближнему!», «Сад памяти», «Цветок жизни», «Помоги ветерану», «Зеленная аллея», «Весенняя неделя добра». Участвуют в краевых онлайн-слетах добровольцев, открытых окружных молодежных форумах «Содружество», «Алтай. Территория Развития», онлайн-академии «Я - доброволец». Ежегодно участники волонтёрского движения пополняются, при вступлении стать волонтером им необходимо пройти регистрацию на сайте Добро.ру.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.2 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Учреждение укомплектовано квалифицированными специалистами. Кадровое обеспечение воспитательной деятельности: управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, заведующих отделениями, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога-организатора, педагога дополнительного образования, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя - организатора ОБЗР, классных руководителей (кураторов), воспитателей, преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных

стандартов, должностными инструкциями и иными локальными нормативными актами Учреждения по направлениям деятельности.

Наименование должности	Количество штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор Учреждения	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1	Координация и контроль деятельности по реализации Программы воспитания.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих и общественных объединениях.
Преподаватели	37	Осуществление воспитательной деятельности в группе непосредственно во время учебных занятий.
Заведующий отделением	3	Организация и контроль учебной, внеурочной деятельности студентов и практического обучения.
Методист	2	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания.
Педагог-организатор	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой.
Социальный педагог	1	Организация социально-педагогической поддержки обучающихся в процессе социализации и воспитания.
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса. Организация и проведение диагностических и коррекционных мероприятий. Групповое и индивидуальное консультирование.
Педагог дополнительного образования	1	Организация внеурочной и досуговой деятельности.

Преподаватель/ мастер производственного обучения	8	Организация и проведение учебных занятий, практики с учетом реализации программы воспитания.
Классный руководитель (куратор) учебной группы	32	Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в ключевые дела образовательной организации. Осуществление взаимодействие с родителями. Индивидуальное сопровождение обучающихся.
Преподаватель ОБЗР	1	Осуществление воспитательной и информационно-мотивационной функции. Реализация современных, в том числе интерактивных форм и методов воспитательной работы, используя их как на уроках основ безопасности жизнедеятельности, так и во внеурочной деятельности; способствование реализации воспитательных возможностей различных видов деятельности обучающегося (учебной, исследовательской, проектной), содействие развитию у обучающихся познавательной активности, самостоятельности, инициативы и творческих способностей, формирование гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни. Организация прохождения учебных сборов по основам военной службы в учебно-методическом центре патриотического воспитания молодёжи «Авангард».
Руководитель физического воспитания	1	Планирование и организация проведения учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию, организация работы физкультурно-оздоровительных секций, привлечение для организации и проведения спортивно-массовых мероприятий как студентов так и преподавателей Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-

		мотивационной функции.
Воспитатели общежития	6	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеурочное время в общежитиях.
Социальные партнеры/работодатели	39	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней карьеры, Дней открытых дверей, Единых Дней открытых дверей ФП «Профессионалитет», производственной практики; разработка программы воспитания.

3.2. Нормативно – методическое обеспечение

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ведётся в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами учреждения, с учётом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами учреждения. Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность, размещены на официальном сайте учреждения agroteh.edu22.info.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия.

Особенности организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями в Учреждении:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в Учреждении;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся,

содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности;

- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами Учреждения;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

При наличии рекомендаций ПМПК и на основании заявления родителей (законных представителей) или самого обучающегося (если он совершеннолетний) обучающийся с инвалидностью и ОВЗ может быть зачислен на адаптированную основную профессиональную образовательную программу (АОПОП) по специальности - образовательную программу, адаптированную для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающую коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. В Учреждении разработаны адаптированные образовательные программы по всем профессиям и специальностям. Реализация адаптированной образовательной программы может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Важным средством обучения и воспитания является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение».

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ и детей - инвалидов осуществляется педагогом-психологом и социальным педагогом Учреждения и направлено на создание условий безбарьерной среды, на обеспечение условий для личностного и познавательного развития обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов при освоении образовательной программы.

Психолого-педагогическое сопровождение включает: психодиагностику, психокоррекционную развивающую работу с обучающимися с ОВЗ и детьми инвалидами, психолого-педагогическое консультирование обучающихся, родителей, педагогов, психопрофилактическую работу (беседы, семинары, тренинги).

Психодиагностика:

Организованы мониторинговые исследования психологического здоровья студентов, социальной ситуации в образовательном учреждении в целом и в отдельных группах в частности.

Психокоррекционная развивающая работа:

Оказание психолого-педагогической помощи и поддержки студентам в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении, развитии, общении, межличностном взаимодействии; содействие творческому развитию одаренных детей; психологическая коррекция согласно рекомендациям ПМПК.

Психолого-педагогические консультации:

Оказание в форме групповых и индивидуальных консультаций конкретной помощи студентам, в осознании ими природы затруднений, в анализе и решении психологических проблем, связанных с собственными психологическими особенностями, сложившимися

обстоятельствами жизни, взаимоотношениями в семье, в кругу друзей, в образовательном учреждении, помощь в формировании новых установок и принятии собственных решений.

Профилактика в форме тренингов, бесед, индивидуальных консультаций, круглых столов на темы сквернословия, употребления алкогольных, табачных и наркотических веществ в студенческой среде, своевременное предупреждение об опасностях, которые могут разрушить жизнь (пристрастие к азартным и компьютерным играм, зависимость от интернета, профилактика суицидальных наклонностей и разных форм девиантного поведения).

Повышение психолого-педагогической культуры обучающихся в форме классных часов, семинаров, бесед (освоение культуры коммуникаций, обучение умению конструктивного разрешения конфликтных ситуаций).

Организуются мероприятия по профилактике суицидального поведения согласно плану работы (социально-психологическое исследование отношения к суициду, профилактические встречи-беседы с привлечением представителей центров профилактики, врачей)

Реализуется программа по профилактике наркомании, ПАВ, предупреждения ВИЧ и СПИДа в студенческой среде (ежегодное социально-психологическое тестирование на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, кинолектории, участие в антинаркотических акциях, круглых столах по проблеме).

Созданы условия для психолого-педагогического сопровождения обучающихся: имеется отдельный кабинет для индивидуальных консультаций (кабинет педагога – психолога).

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется следующим образом:

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

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

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

- соответствия артефактов и процедур награждения укладу жизни Учреждения, качеству воспитывающей среды, специфической символике, выработанной и существующей укладу Учреждения;

- прозрачности правил поощрения (наличие положения, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

- регулировании частоты награждений;

- сочетании индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награду);

- привлечении к участию в системе поощрений представителей родительского сообщества, самих обучающихся, сторонние организации, их статусных представителей.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: Студенты Учреждения поощряются за успехи в учебной, физкультурной, спортивной, общественной, научной, научно-технической, творческой, экспериментальной и инновационной деятельности.

Решение о поощрении принимают администрация совместно со студенческим советом Учреждения путем издания Приказа директора.

Применяются следующие виды поощрения:

- Благодарность
- Награждение Почетной грамотой
- Занесение на Доску Почета
- Благодарственное письмо родителям обучающегося
- Премирование студентов.

Занесение на Доску Почёта является формой морального поощрения за:

- добросовестную учебу в Учреждении;
- достижение высоких результатов в решении задач, возложенных на студентов в период прохождения учебной и производственной практики;
- достижения в учебной, воспитательной, культурно-творческой, спортивной, общественной и иной деятельности;
- активное участие в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах, чемпионатах, выставках, конференциях;
- активное участие в работе органов студенческого самоуправления;
- активное участие в волонтерской деятельности;

Занесение на Доску Почёта осуществляется сроком на один год.

Премирование студентов осуществляется:

- за особые успехи в творческих, спортивных, учебных конкурсах, олимпиадах, фестивалях всероссийского и международного уровня;
- за особые успехи в региональных, национальных чемпионатах по стандартам «Профессионалы».

Премирование студентов осуществляется приказом директора Учреждения, с учетом мнения студенческого совета, на основании подготовленной заместителем директора по учебно-производственной работе либо заместителем директора по учебно-воспитательной работе служебной записки, которая должна содержать обоснование и список студентов, представленных к премированию.

Учреждение премирует студентов за счет средств, полученных от иной приносящей доход деятельности. Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- сообщение об успехах и достижениях студентов на линейке во время торжественной Церемонии выноса флага Российской Федерации;

- награждение Почетными грамотами и благодарственными письмами за активное участие в жизни техникума;
- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места,
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Учреждения;
- размещение фотографии обучающегося на стендах «Наши отличники».

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с «Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

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

- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;

- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями);

- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим по- зициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; _ степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

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

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

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу?

Анализ проводится заместителем директора по учебно-воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания, входящими в Штаб воспитательной работы.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по учебно-воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитания) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются на педагогическом совете Учреждения.

Календарный план воспитательной работы

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся КГБПОУ «Каменского агротехнического техникума» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

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

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/; Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/; Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф; Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

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

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

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

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

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы
КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КГБПОУ «КАМЕНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО на 2024 - 2025 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельно-сти	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учётом воспитательных возможностей содержания предмета	1 – 4 курсы	Июнь, август	Преподаватели
2.	Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1 – 2 курсы	В течение года	Методист, преподаватели
3.	Участие в мероприятиях декад ПЦК	1 – 4 курсы	По плану ПЦК	Председатели ПЦК, преподаватели
4.	Викторина, посвящённая Дню СПО	1 – 4 курсы	май	Зам. директора по УВР, преподаватели, классные руководители
5.	Участие в Большом этнографическом диктанте	1 – 4 курсы	ноябрь	Методист, преподаватели
6.	Информационный час «О мерах личной и общественной безопасности» на занятии по	1 курс	05.09.24.	Препо давате

	предмету ОБЗР			ли
7.	Международный день распространения грамотности	1 курс	06.09.24.	Преподаватели русского языка и литературы
8.	Международный онлайн-урок Победы, посвященный Второй мировой войне и ее завершающему этапу на Дальневосточном фронте	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Преподаватели общегуманитарных дисциплин, советник директора по воспитанию
9.	Международный день памяти жертв фашизма	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Преподаватели общегуманитарных дисциплин, советник директора по воспитанию
10	Пятиминутки на уроках, посвященные событиям профессии, знаменитым личностям, связанным с будущей профессиональной деятельностью	2 – 4 курсы	ежемесячно	Преподаватели
11.	День начала Нюрнбергского процесса Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	20.11. 24.	Преподаватели истории
12.	Участие во Всероссийской акции «Единый урок по безопасности в сети Интернет «Сетевичок»	1 – 4 курсы	22.11. 24.	Классные руководители
13.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс	сентябрь	Классные руководители, преподаватель-организатор ОБЗР
14.	Участие во Всероссийской акции «Цифровой диктант 24»	1 – 4 курсы	26.11. 24.	Классные руководители
15.	Единый классный час «История разговаривает с нами» (страницы истории КАТ)	1 – 4 курсы	26.11. 24.	Классные руководители
16.	День неизвестного солдата. Единый урок, посвященный знаменательной дате	1 – 4 курсы	03.12. 24.	Классные руководители
17.	Участие во всероссийской акции «Письмо солдату», «Пишу тебе, герой!»	1 – 4 курсы	03.12. 24.	Классные руководители
18.	Урок безопасности («Интернет-безопасность»)	1 – 4 курсы	13.01. 25.	Классные руководители
19.	Всероссийская интернет-олимпиада по предпринимательству и основам финансовой грамотности	1 – 4 курсы	13.01. 25.	Преподаватели информационных технологий
20.	Встреча –лекция с сотрудниками МО МВД «Каменский» по теме :«Основы законопослушного поведения»	1 – 3 курсы	По согласованию	Преподаватель-организатор ОБЗР
21.	Выставка работ «Техническое творчество в моей профессии»	1 – 4 курсы	По согласованию	Преподаватели специальных дисциплин
22.	Международный день родного языка	1 – 4 курсы	21.02. 25.	Преподаватель географии
23.	Всероссийская акция, посвящённая Дню Героев Отечества	1 – 4 курсы	23.02.25.	Преподаватель

				истории
24.	Межрегиональные молодежные Титовские чтения «17 космических звезд»	1 курс	По плану	Преподаватели
25.	450-летие со дня выхода первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Федорова (1574) на учебном занятии по предмету «Родной язык»	1 курс	14.03.25.	Преподаватели русского языка и литературы
26.	День российского парламента	1 – 4 курсы	27.04.25.	Классные руководители
27.	День местного самоуправления	2 – 4 курсы		Преподаватели СД
	2. Кураторство			
1.	«Разговоры о важном» «Образ будущего ко Дню знаний»	1 – 4 курсы	02.09.24.	Классные руководители
2.	Проведение классных часов, посвященных Дню памяти жертв трагедии в Беслане. Тематические классные часы: «Уроки Беслана», Свеча памяти «Беслан! Помним, скорбим»	1 – 4 курсы	03.09.24.	Классные руководители
3.	**«Россия – мои горизонты»** Установочное занятие «Моя Россия – мои горизонты, мои достижения»	1 курс	05.09.24.	Классные руководители
4.	Международный день распространения грамотности	1 курс	06.09.24.	Преподаватели русского языка и литературы
5.	**«Разговоры о важном»** Век информации. 120 лет информационному агентству России ТАСС	1 – 4 курсы	09.09.24.	Классные руководители
6.	Диагностика социально-психологической адаптации	1 курс	сентябрь	Педагог-психолог
7.	**«Россия – мои горизонты»** Тематическое профориентационное занятие «Открой своё будущее»	1 курс	12.09 24.	Классные руководители
8.	**«Разговоры о важном»** Дорогами России	1 – 4 курсы	16.09.24.	Классные руководители
9.	**«Разговоры о важном»** «Путь зерна»	1 – 4 курсы	23.09.24.	Классные руководители
10.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: растениеводство, садоводство	1 курс	26.09.24.	Классные руководители
11.	**«Разговоры о важном»**	1 – 4 курсы	30.09.24.	Классные руководители
12.	**«Россия – мои горизонты»** Россия индустриальная: атомная промышленность»	1 курс	03.10.24.	Классные руководители
13.	**«Разговоры о важном»** «Легенды о России»	1 – 4 курсы	07.10.24.	Классные руководители
14.	**«Разговоры о важном»** «Что значит быть взрослым»	1 – 4 курсы	14.10.24.	Классные руководители
15.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: пищевая промышленность и общественное питание.	1 курс	17.10.24.	Классные руководители
16.	**«Разговоры о важном» «Как создать крепкую семью»**	1 – 4 курсы	21.10.24.	Классные руководители
17.	**«Россия – мои горизонты»** Россия здоровая: биотехнологии, экология	1 курс	24.10.24.	Классные руководители
18.	Беседы по формированию образа специалиста -профессионала	1 – 4 курсы	25.10.24.	Классные руководители
	Краевой заочный конкурс видеороликов «Моя профессия – лучшая!»	1-4 курсы	октябрь	Классные руководители
19.	**«Разговоры о важном»** «Гостеприимная Россия. Ко Дню народного	1 – 4 курсы	28.10.24.	Классные руководители

	единства»			
20.	Проведение профилактических бесед, направленных на профилактику заражения гриппом, ОРВИ, Covid-19 и другими инфекционными заболеваниями	1 – 4 курсы	28.10.24.	Классные руководители
21.	**«Разговоры о важном»** «Твой вклад в общее дело»	1 – 4 курсы	04.11.24.	Классные руководители
22.	**«Россия – мои горизонты»** Россия безопасная: полиция, противопожарная служба спасения, охрана	1 курс	07.11.24.	Классные руководители
23.	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1 – 4 курсы	08.11.24.	Классные руководители
24.	Подготовка тематических выпусков стенгазет «Пока мы едины-мы непобедимы»	1 – 3 курсы	11.11.24.	Классные руководители
25.	**«Разговоры о важном»** «С заботой к себе и окружающим»	1 – 4 курсы	11.11.24.	Классные руководители
26.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 курс	14.11.24.	Классные руководители
27.	**«**Всероссийский день правовой помощи детям**».** Консультации, уроки, лекции и семинары по правовому просвещению студентов и их родителей, опекунов (попечителей)	1 – 4 курсы	18.11.24.	Классные руководители
28	День национальных культур;праздничное мероприятие для 1-4 курсовна тему «Россия – наш общий Дом. Дом Дружбы, Мира и Любви»	1 – 4 курсы	20.11.24.	Классные руководители
29.	**«Разговоры о важном»** «День матери»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
30.	**«Россия – мои горизонты»** Россия здоровая: медицина и фармация	1 курс	28.11.24.	Классные руководители
31.	День Государственного герба Российской Федерации	1 – 4 курсы	30.11.24.	Советник директора по воспитанию, классные руководители
32.	**«Разговоры о важном»** «Миссия милосердия (ко Дню волонтёра)»	1 – 4 курсы	02.12.24.	Классные руководители
33.	Классный час «О вреде курения», Акция: «Бросай курить в реальном времени!»	1 – 4 курсы	04.12.24.	Классные руководители
34.	**«Россия – мои горизонты»** Россия деловая: предпринимательство	1 курс	05.12.24.	Классные руководители
35.	Лекция для обучающихся на тему:«Профилактика ВИЧ. Опасные заболевания»	1 – 4 курсы	07.12.24.	Классные руководители
36.	Международный день художника	1 – 4 курсы	08.12.24.	Классные руководители
37.	День добровольца (волонтера) Презентация деятельности волонтерского отряда ««ПроДобро»	1 – 4 курсы	08.12.24.	Классные руководители
38.	**«Разговоры о важном»** «День Героев Отечества. Герои Отечества»	1 – 4 курсы	09.12.24.	Классные руководители
39.	Всероссийская акция, посвящённая Дню Героев Отечества	1 – 4 курсы	09.12.24.	Классные руководители
40.	**«Россия – мои горизонты»** Россия комфортная: энергетика	1 курс	14.12.24.	Классные руководители
41	День конституции РФ. Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции. Российской Федерации. Круглый стол «Конституция РФ. Свобода и ответственность»	1 – 4 курсы	12.12.24.	Классные руководители
42.	**«Россия – мои горизонты»** Россия мощная: (энергетика)топливно-энергетический комплекс	1 курс	14.12.24.	Классные руководители
43.	Кл.час на тему: «Открытый классный час «Добрым	1 – 4 курсы	15.12.24.	Классные

	словом друг друга согреем», посвящённый Международному Дню инвалида			руководители, советник директора по воспитанию
44.	**«Разговоры о важном»** «Как пишут законы?»	1 – 4 курсы	16.12.24.	Классные руководители
45.	**«Разговоры о важном»** «Одна страна – одни традиции»	1 – 4 курсы	23.12.24.	Классные руководители
46.	**Участие во Всероссийском проекте «Знание. Кино»**	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители
47.	Участие в тестировании в рамках конкурса знаний по защите прав потребителей финансовых услуг	1 – 4 курсы	24.12.24.	Классные руководители
48.	День Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1 – 4 курсы	25.12.24.	Классные руководители
49.	**Россия - мои горизонты** Проектное занятие	1 курс	30.12.24.	Классные руководители
50.	**«Разговоры о важном»** «День российской печати»	1 – 4 курсы	13.01.25.	Классные руководители
51.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – Россия страна атомных технологий	1 – 4 курсы	16.01.25.	Классные руководители
52.	Классный час «Профессиональная этика»	1 курс	17.01.25.	Классные руководители
53.	**«Разговоры о важном»** «День студента»	1 – 4 курсы	20.12.25.	Классные руководители
54.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – индустриальная: добыча и переработка	1 курс	23.12. 24.	Классные руководители
55.	День памяти жерт Холокоста	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
56.	**«Разговоры о важном»** «БРИКС (тема о международных отношениях)»	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
57.	Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	27.01. 25.	Классные руководители
58.	**«Россия – мои горизонты»** Россия – индустриальная: лёгкая промышленность	1 курс	30.01. 25.	Классные руководители
59.	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	1 – 4 курсы	02.01. 25.	Классные руководители
60.	**«Разговоры о важном»** «Бизнес и технологическое предпринимательство»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители
61.	Участие во Всероссийском проекте «Наука первых»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители, советник директора по воспитанию
62.	Краевая олимпиада по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (по специальностям 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1-4 курсы	февраль	Классные руководители, преподаватели иностранных языков
63.	Участие во Всероссийском проекте «Академия первых»	1 – 4 курсы	08.02. 25.	Классные руководители
64.	**«Россия – мои горизонты» Россия умная: наука и образование**	1 курс	06.02. 25.	Классные руководители
65.	**«Разговоры о важном»** «Искусственный интеллект и человек»	1 – 4 курсы	10.02. 25.	Классные руководители
66.	135 лет со дня рождения российского писателя, лауреата Нобелевской премии Б. Л. Пастернака	1 – 4 курсы	10.02. 25.	Классные руководители
67.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия»	1 – 4 курсы	11.02. 25.	Классные руководители
68.	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 4 курсы	12.02. 25.	Классные руководители

69.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 курс	13.02. 25.	Классные руководители
70.	**«Разговоры о важном»** «Что значит служить Отечеству?»	1 – 4 курсы	17.02. 25.	Классные руководители
71.	**«Россия – мои горизонты»** Россия индустриальная: тяжёлая промышленность, машиностроение	1 курс	20.02. 25.	Классные руководители
72.	**«Разговоры о важном»** «Арктика – территория развития»	1 – 4 курсы	24.02. 25.	Классные руководители
73.	280 лет со дня рождения русского адмирала Ф.Ф. Ушакова (1745 – 1817)	1 – 4 курсы	24.02. 25.	Классные руководители
74.	**«Россия – мои горизонты»** Россия безопасная: военно-промышленный комплекс	1 курс	27.02. 25.	Классные руководители
75.	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (акции, выставка газет, тематические классные часы)	1 – 4 курсы	По плану	Классные руководители
76.	**«Разговоры о важном»** Международный женский день	1 – 4 курсы	03.03.25.	Классные руководители
77.	**«Разговоры о важном»** «Массовый спорт в России»	1 курс	10.03.25.	Классные руководители
78.	**«Россия – мои горизонты»** Россия умная: программирование и телекоммуникации	1 курс	13.03.25.	Классные руководители
79.	**10 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией.** Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» Акции, флешмоб, классные часы и т.д.	1 – 4 курсы	18.03.25.	Классные руководители
80.	**«Разговоры о важном»** «День воссоединения Крыма и Севастополя с Россией»	1 – 4 курсы	17.03.25.	Классные руководители
81.	**«Россия – мои горизонты»** Россия комфортная: строительство и архитектура	1 курс	20.03.25.	Классные руководители
82.	**«Разговоры о важном»** «Служение творчеством. Зачем людям искусство?185 лет со дня рождения П.И. Чайковского	1 – 4 курсы	24.03.25.	Классные руководители
83.	Участие во Всероссийском проекте «Юннаты Первых	1 – 4 курсы	25.03.25.	Классные руководители советник директора по воспитанию
84.	Всемирный день театра	1 – 4 курсы	27.03.25.	Классные руководители, педагог-организатор
85.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 курс	27.03.25.	Классные руководители
86.	**«Разговоры о важном»** Моя малая Родина (региональный и местный компонент)	1 – 4 курсы	27.03.25.	Классные руководители
87.	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоёмов в период ледохода	1 – 4 курсы	31.03.25	Классные руководители
88.	**«Россия – мои горизонты»** «Россия – социальная: сервис и туризм»	1 курс	03.04.25	Классные руководители
89.	Спортивные старты «Педагог+студент»	1 – 4 курсы	01.04.25.	Классные руководители ,преподаватели физической культуры
90.	**«Разговоры о важном»** «Герои космической отрасли»	1 – 4 курсы	07.04.25.	Классные руководители

91.	**«Россия – мои горизонты»** **Россия креативная: искусство и дизайн**	1 курс	05.05.25.	Классные руководители
92.	**«Разговоры о важном»** «Гражданская авиация России»	1 – 4 курсы	14.04.25.	Классные руководители
93.	**«Россия – мои горизонты»** Практико-ориентированное занятие	1 4 курс	17.04.25.	Классные руководители
94.	Лекция для обучающихся на тему: «Безопасность на железной дороге»	1 – 3 курсы	17.04.25.	Классные руководители
95.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ. Тематические классные часы	1 – 4 курсы	18.04.25.	Классные руководители
96.	**«Разговоры о важном»** «Медицина России»	1 – 4 курсы	21.04.25.	Классные руководители
97.	Всемирный день Земли	1 – 4 курсы	22.04.25.	Классные руководители
98.	**«Россия – мои горизонты»** Россия аграрная: животноводство, селекция и генетика	1 курс	24.04.25.	Классные руководители
99.	**«Разговоры о важном»** «Что такое успех? (ко Дню труда)»	1 – 4 курсы	24.04.25.	Классные руководители
100.	Военно-спортивный квест «Армейские игры»	1 – 4 курсы	апрель	Преподаватель ОБЖ
101.	Классные часы, посвященные Великой Отечественной войне	1 – 4 курсы	24.04.25.	Классные руководители, ШВР
102.	**«Разговоры о важном»** «80 – летие Победы в Великой Отечественной войне»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Классные руководители, ШВР
103.	Волонтёрское сопровождение Международной акции «Сад памяти»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Руководитель волонтёрского движения, ШВР
104.	Всероссийский урок памяти «Георгиевская лента – символ воинской славы»	1 – 4 курсы	05.05.25.	Руководитель волонтёрского движения, советник директора по воспитанию
105.	«Нам дороги эти позабыть нельзя». Праздничная концертная программа	1-4	07.05.25	ШВР
106.	День Победы Митинг на Мемориале Славы, посвященный Дню Победы	1 – 4 курсы	09.05.25.	Классные руководители
107.	Участие в проекте «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1 – 4 курсы	По плану	Методист, преподаватель истории
108.	Международный день музеев**.** Классные часы, литературные гостиные, встречи, лекции.	1 – 4 курсы	11.05.25.	Классные руководители, ШВР
109.	Лекция для обучающихся на тему: «Правила безопасного поведения при посещении массовых мероприятий**»**	1 – 4 курсы	13.05.25.	Классные руководители, ШВР
110.	Конкурс плакатов по ЗОЖ	1 – 4 курсы	май	Социальный педагог, педагог дополнительного образования
111.	Спортивные соревнования в честь 80-летия Великой Победы: - легкоатлетическая эстафета; - марафон Победы первенство ССК «Скала» по ОФП	1-4 курсы	май	Руководитель физического воспитания
112.	День детских общественных организаций России	1 – 4 курсы	19.05.25.	Советник директора по

				воспитанию, классные руководители
113.	Спортивные мероприятия	1-4 курсы	В течение года, по плану	
114.	День защиты детей	1-2 курсы	01.06.25	ШВР
115.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-3 курсы	Март-июнь	Классные руководители, ШВР
116.	Рейд-смотр «Соблюдение правил проживания в общежитии»	Общежития 1,2	В течение года, ежемесячно	ШВР, классные руководители администрация
117.	Внеклассное мероприятие «Я –гражданин России»	1 курс	11.06.25	Советник директора по воспитанию
118.	Спортивный праздник «О, спорт, ты-мир!»	1-3 курсы	13.06.25	ШВР
119.	Круглый стол: «МолодежьКАТ» – подведение итогов социокультурной жизни студентов, посвященный Дню молодежи	1-3 курсы	27.05.25	ШВР
120.	Генеральные уборки кабинетов, мастерских	1-4 курсы	ежемесячно	Классные руководители
	3. Наставничество			
1.	День наставника «Мастерская наставника»	1 – 2 курс	1 раз в месяц	Методист, наставники
2.	Организация и контроль занятости подростков во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтёрство, молодежные объединения)	1 – 4 курсы	В течение года	Советник, социальный педагог, классные руководител и, наставники
3.	Отборочный этап Регионального чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" Алтайского края по компетенции «Поварское дело»	3 курс	По графику чемпионата	Преподаватели, наставнтки
4.	Окружной конкурс профессионального мастерства среди обучающихся СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1-4 курсы	декабрь	Преподаватели, наставнтки
5.	Мастер-классы по изготовлению кружевных блинчиков и приготовлению кофе на песке	1-4 курс	октябрь	Методист, наставники
6.	Участие в научно-практических конференциях	1-4 курс	В течение года	Методист, наставники
7.	Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение законов РФ	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР, наставники
8.	Вовлечение наставников во внеклассные мероприятия	1 – 4 курсы	В течение года	Советник директора по воспитанию
9.	Участие в проекте «Билет в будущее»	1 – 4 курсы	В течение года	Преподаватели, работодатели
10.	Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства	1 – 4 курсы	В течение года	Преподаватели, работодатели
11.	Участие в Чемпионате «Профессионалы»	3 курс	В течение года	Преподаватели

12.	Социальный Проект «Детство со вкусом»	1-4 курс	март	Методист, наставники
13.	Неделя профессионального мастерства. Мастер-класс «Фуд-арт»		апрель	Методист, наставники
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	**День знаний**. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года	1 курс, родители	02.09.2024	зам. директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители 1 курсов
2.	Неделя первокурсника	1курс	02-06.09.24	классный руководитель
3.	Участие в акции, приуроченной ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	03.09.2024	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
4.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнение гимна Российской Федерации	1-4 курс	еженедельно	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, классные руководители
5.	Мероприятия, приуроченные ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом: - Беседа «Экстремизм и терроризм – угроза обществу». -Просмотр документального фильма «Терроризм. За кадром», «Люди, помните! Памяти жертв терроризма»	1 курс	04.09.2024	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, советник директора по воспитанию
6.	Неделя безопасности (по плану). Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-4 курс	10-14.09.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
7.	Участие в волонтерской и общественно- полезной деятельности. Всероссийский экологический субботник «Зеленая Россия», Акция «Чистая территория»	1-4 курс	04-30.09.2024	зам. директора по УВР, классный руководитель, волонтерский отряд «ПроDобро», активы групп
8.	Выпуск стенгазет, посвященных Дню СПО	1-4 курс	11-14.09.2024	педагог-организатор, классные руководители
9.	Тематическая линейка, посвященная организации учебно-воспитательного процесса в техникуме	1-2 курса	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор, заведующие отделениями
10.	Заседание Совета профилактики	члены СП	по согласованию	зам. директора по УВР, социальный педагог
11.	Заседание Штаба воспитательной работы	члены ШВР	по согласованию	директор, зам. директора по УВР
12.	Студенческая отчетно-выборная конференция «Наше время выбирать». Выборы председателя и актива Студенческого совета КАТ на 2024-2025 учебный год	члены студсовета, 2-4 курс	23.09.2024	зам. директора по УВР, штаб ВР

13.	Встреча –лекция с сотрудниками МО МВД «Каменский» по теме: «Основы законопослушного поведения»	1 курс	27.09.2024	зам. директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель-организатор ОБЗР, советник директора по воспитанию
14.	Неделя безопасности дорожного движения (по отдельному плану)	1-3 курс	23-27.09.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
15.	Спортивно-развлекательное мероприятие, посвященное Дню туризма	1-3 курс	27.09.2024	советник директора по воспитанию, руководитель физического воспитания
16.	Участие в акции «#МЫВМЕСТЕ»	1-4 курс	ежемесячно	ШТАБ ВР
17.	Психологическая диагностика обучающихся, состоящих на разных видах учета (КДН, ПДН), детей «группы риска».	обучающиеся, состоящие на разных видах учета	в течение месяца	педагог-психолог, социальный педагог , классный руководитель
18.	Формирование спортивных секций, кружков, творческих объединений	-3 курса	в течение месяца	руководитель физического воспитания, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
19.	Дежурство в учебном кабинете/мастерской	1-4 курс	ежедневно	классный руководитель, актив группы
20.	Международный день пожилых людей. Праздничный концерт для ветеранов	1-4 курс	01.10.2024	классный руководитель, советник директора по воспитанию
21.	День СПО. Торжественное мероприятие, организация мастер-классов	1-3 курс	02.10.2024	зам. директора по УВР, ШТАБ ВР
22.	День гражданской обороны. Проведение учений. Всероссийский открытый урок ОБЖ.	1-4 курс	03.10.2024	преподаватель-организатор ОБЗР
23.	День учителя. «Свет знаний, свет ума и доброты». Праздничный концерт.	1-4 курс	04.10.2024	зам. директора по УВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию, воспитатель, ШТАБ ВР
24.	Конкурс чтецов стихотворений ко Дню белых журавлей	1-4 курс	по согласованию	ведущий библиотекарь, преподаватели литературы
25.	Классный час: «Мой папа-лучше всех!», посвященный Дню отца России	1-4 курс	12.10.2024	классный руководитель, социальный педагог
26.	День Повара	1-4 курс	20.10.2024	педагог-организатор, классные

				руководители
27.	Участие в осеннем кубке команд КВН	2-3 курс	по плану	классный руководитель
28.	Учебные сборы в УМЦ «Авангард» (р.п.Тальменка)	1 курс	в течение месяца	преподаватель-организатор ОБЗР, руководитель физического воспитания
29.	Военно-спортивные соревнования: «К защите Родины готов!»	1-3 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ
30.	Первенство техникума по легкой атлетике. Акция: «Спорт против наркотиков»	1-4 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания
31.	Осенний легкоатлетический кросс	1-3 курс	в течение месяца	руководитель физического воспитания
32.	Тестирование несовершеннолетних обучающихся по социально-дезадаптированному поведению несовершеннолетних, выявление лиц, относящихся к «группе риска»	1-2 курс	в течение месяца	педагог-психолог, социальный педагог
33.	Тестирование на употребление ПАВ (по графику)	1-4 курс	в течение месяца	педагог-психолог
34.	Встреча обучающихся КАТ с представителями правоохранительных органов с целью разъяснения российского законодательства по противодействию экстремистской деятельности	1-4 курс	в течение месяца	Педагог-организатор ОБЖ, сотрудник МО МВД «Каменский»
35.	Участие в волонтерской и общественно-полезной деятельности. Акция «Чистая территория», «Дни добровольного служения городу: чистые улицы своими руками»	1-4 курс	в течение месяца	зам. директора по УВР, классный руководитель, волонтерский отряд «ПроДобро», активы групп
36.	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях: «День народного единства»	1-4курс	01-03.11.24	зам. директора по УВР, классный руководитель, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
37.	Подготовка тематических выпусков стенгазет «Пока мы едины-мы непобедимы»	1-3 курс	01-03.11.24	педагог-организатор, актив группы, классный руководитель
38.	Тематическая линейка, посвященная Дню народного единства «Единством сильны».	1-3 курс	01.11.2024	педагог-организатор, советник директора по воспитанию, студсовет
39.	Кл.час, посвященный Дню народного единства	1-2 курс	05.11.2024	советник директора по воспитанию
40.	Всероссийский день правовой помощи детям	1-4 курс	12.11.2024	юрисконсульт
41.	Международный день толерантности. Тематические классные часы	1-4 курс	16.11.2024	классный руководитель, советник директора по воспитанию

42.	День национальных культур; праздничное мероприятие для 1-4 курсов на тему «Россия – наш общий Дом. Дом Дружбы, Мира и Любви»	1-4 курс	20.11.2024	зам. Директора по УВР, ШТАБ ВР
43.	Урок истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 курс	21.11.2024	преподаватели истории
44.	Мероприятия, посвященные Дню матери :«Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя – Мать»	1-4 курс	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор
45.	Командная интеллектуальная игра «День государственного герба Российской Федерации»	1 курс	28.11.2024	преподаватели истории, советник директора по воспитанию, актив Движения первых
46.	Проведение цикла лекций: «Административная и уголовная ответственность» (для обучающихся из категории детей сирот и лиц ОБПР)	1-4 курс	в течение месяца	социальный педагог, инспектор ПДН
47.	День донора	3-4 курс	в течение месяца	руководитель физвоспитания, фельдшер
48.	Проведение месячника по профилактике наркомании и заболеваний передаваемых половым путем	1-4 курс	в течение месяца	Педагог –психолог с привлечением специалистов профильной организации
49.	Всемирный день борьбы со СПИДом. Открытый классный час «Береги себя». Просмотр фильма «Знать, чтобы жить»	1 курс	02.12.2024	советник директора по воспитанию педагог-психолог с привлечением специалистов профильной организации
50.	Акция «Красная ленточка», посвященная Всемирному Дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	02.12.2023	ШТАБ ВР
51.	Открытый классный час «Добрым словом друг друга согреем», посвящённый Международному Дню инвалида	Члены волонтерского отряда «ПроДобро»	04.12.2024	советник директора по воспитанию, классный руководитель
52.	Организация и проведение недели "Коррупции – нет!" (по отдельному плану)	1-4 курс	09-14.12.24	зам. директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, студсовет, волонтеры
53.	День добровольца (волонтера) Презентация деятельности волонтерского отряда ««ПроДобро»	члены волонтерского отряда	05.12.2024	руководитель волонтерского отряда, члены волонтерского отряда
54.	Уроки истории, посвященные «Дню неизвестного солдата», «Дню Героев Отечества»	1-2 курс	13.12.2024	преподаватели истории
55.	Круглый стол: «Конституции России. Свобода и ответственность»	1-3 курс	13.12.2024	зам директора по УВР
56.	Праздничная развлекательная программа «Новогодний маскарад»	1-4 курс	25.12.2024	педагог-организатор, студсовет
57.	Участие в НПК «Молодежь и выборы», «Нам выбирать будущее», в интернет-олимпиаде по избирательному праву	1-4 курс	в течение месяца	преподаватели истории
58.	Всероссийский экологический диктант	1-2 курс	в течение месяца	преподаватель экологии
59.	Виртуальная экскурсия, посвященная Дню	1 курс	18-19.01.25	зам. директора по

	освобождения Ленинграда от блокады			УВР , советник директора по воспитанию
60.	Выставка-память «Незатихающая боль Ленинграда», посвященная 81 –годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	23-30.01.2025	ведущий библиотекарь
61.	Урок памяти «Жизнь в условиях смерти», посвященный 81-годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	24.01.2025	классный руководитель
62.	Громкие чтения «Невыдуманные истории о блокаде», посвященные 81-годовщине со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады	1-4 курс	27.01.2025	советник директора по воспитанию
63.	День студента	1-4 курс	25.01.2025	студсовет, активы группы, педагог-организатор
64.	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла	2 курс	в течение месяца	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководитель
65.	Уроки истории «День воинской славы России. Сталинградская битва 1943 год»	1-2 курс	03.02.2025	преподаватели истории
66.	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню науки «По страницам великих открытий»	1-3курс	07.02.2025	преподаватели общеобразовательных предметов, советник директора по воспитанию
67.	Месячник военно-патриотического воспитания (по отдельному плану)	1-4 курс	01.-28.02.25	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЗР
68.	Встреча поколений: «День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества»	1 курс	15.02.2025	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
69.	Информационная книжная выставка «Воинской славе, доблести и чести посвящается»	1-4 курс	15-22.02.25	ведущий библиотекарь
70.	Викторина – вопросы из истории Российской Армии и Великой Отечественной войны, воинские звания, ордена и медали	1 курс	15-22.02.25	преподаватель-организатор ОБЗР
71.	Благотворительная акция «Солдатский конверт. Подарок воину»	волонтеры	19-22.02.25	зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию
72.	Конкурс военно-патриотической песни «К подвигу героев песней прикоснись!»	1-4 курс	26.02.25	педагог-организатор ОБЗР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию
73.	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных Дню защитника Отечества	1-3 курс	20-22.02.25	зам. директора по УВР
74.	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню	1-4 курс	21.02.2025	Воспитатели

	защитника Отечества и году Защитника Отечества			Педагог-организатор
75.	Адресная добровольческая помощь ветеранам, пожилым людям, уборка памятных мест и воинских захоронений	волонтеры	в течение месяца	советник директора по воспитанию
76.	Всемирный день гражданской обороны (по отдельному плану). Всероссийский открытый урок«ОБЖ», приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны	1-4 курс	01.03.2025	преподаватель-организатор ОБЗР
77.	Праздничная программа к Международному женскому дню 8 марта «Дарите женщинам цветы»	1-4 курс, преподаватели	06.03.2025	зам. директора по УВР, педагог-организатор, студенческий совет
78.	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных 11-летию со Дня воссоединения Крыма с Россией	1-2 курс	18.03.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
79.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс	согласно времени проекта	ШТАБ ВР
80.	Всемирный день здоровья	1-4 курс	01.04.2025	руководитель физического воспитания, классные руководители
81.	День космонавтики. Гагаринский урок: «Космос – это мы»	1-3 курс	12.04.2025	преподаватели математики, физики, астрономии, классные руководители
82.	Участие в весеннем кубке команд КВН	1-3 курс	по плану	классный руководитель
83.	Классный час «Всемирный день Земли»	1-3 курс	18.04.2025	советник директора по воспитанию, классные руководители
84.	Открытый классный час: «День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ»	1-3 курс	19.04.2025	преподаватели истории, советник директора по воспитанию
85.	День пожарной охраны. Организация экскурсий для обучающихся в пожарную часть города	1-3 курс	24-26.04.2025	зам. директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, классные руководители
86.	Участие во Всероссийских акциях, посвященных 80-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне	1-4 курс	в течение месяца	студенческий совет, волонтерский отряд«ПроДобро», ШТАБ ВР
87.	Всероссийский субботник	1-4курс	в течение месяца	классные руководители
88.	Участие в городских мероприятиях «Праздник Весны и Труда»	1-3 курс	01.05.2025	зам. директора по УВР, ,классные руководители
89.	Подготовка тематических выпусков стенгазет, посвященных 80-летию Великой Победы	активы групп	02-08.05.25	педагог-организатор, классные руководители

90.	Мероприятия, посвященные **Дню Победы**	1-4 курс	02-08.05.24	зам. директора по УВР, ШТАБ ВР
91.	День Кондитера	1-4 курс	03.09.2024	педагог-организатор, классные руководители
92.	Организация участия обучающихся в городских культурно-массовых и праздничных мероприятиях, посвященных 80-летию Великой Победы	1-4 курс	06-09.05.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
93.	Конкурс чтецов стихотворений военных лет и исполнителей современных песен, посвященных Дню Победы «Нам дороги эти позабыть нельзя». Праздничная концертная программа	1-3 курс	07.04.2025	зам. директора по УВР, преподаватели гуманитарных дисциплин
94.	Тематическая линейка, посвященная 80-й годовщине Победы в ВОВ «А память священна…».	1-4 курс	08.05.2025	зам. директора по УВР, классный руководитель
95.	Классный час в рамках проекта «Россия — мои горизонты». Россия безопасная: вооружённые силы, гражданская оборона	1-4 курс	12.05.2025	классный руководитель
96.	Участие во всероссийской акции «СтопВИЧ/СПИД»	волонтеры	15-19.05.2025	зам. Директора по УВР, советник директора по воспитанию
97.	Акция, посвященная Международному Дню детского телефона доверия	волонтеры	17.05.2025	зам. Директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог
98.	Международный День музеев Посещение МБУК «КРКМ»	1-3 курс	18.05.2025	преподаватели истории, классные руководители
99.	День детских общественных объединений. Флешмоб «Будь Первым!»	1 курс	19.05.2025	советник директора по воспитанию, педагог-организатор,
100.	Акция «Всемирный день без табака»	1-2 курс	31.05.2025	педагог-организатор, волонтёрский отряд «ПроДобро», советник директора по воспитанию
101.	Учебные сборы в УМЦ «Авангард»	1-2 курс	в течение месяца (по отдельному графику)	преподаватель-организатор ОБЗР, заведующие отделениями, классные руководители
102.	Подготовка тематических выпусков стенгазет, посвященных Дню России	1-3 курс	06-11.06.25	педагог-организатор, классные руководители
103.	Внеклассное мероприятие «День Русского языка – Пушкинский день России»	1 курс	06.06.2025	преподаватели русского языка и литературы, советник директора по воспитанию
104.	Тематическая линейка, посвященная Дню России	1-3 курс	11.06.2025	зам. директора по УВР, заведующие отделениями классные

				руководители
105.	Внеклассное мероприятие «Я –гражданин России»	1-3 курс	11.06.2025	педагог-организатор
106.	Участие в городском мероприятии, посвященном Дню памяти и скорби «Свеча памяти»	1-3 курс	22.06.2025	зам. директора по УВР, классные руководители
107.	Торжественное вручение дипломов выпускникам 2025 года	3-4 курс	по согласованию	зам. директора по УВР, педагог-организатор, заведующие отделениями
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Актуализация содержания стендов: «Российское общество «Знание»", «Большая перемена», Информационный пресс-центр МолодежьКАТ, «Спортивный клуб «СКАЛА», «Россия – страна возможностей», «Центр молодёжных инициатив «МолодежьКАТ»	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, заведующий отделением, классные руководители
2.	Оформление пространств техникума для проведения значимых мероприятий, событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн)	1 – 4 курсы	В течение года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, заведующий отделением, классные руководители
3.	Конкурс «Общежитие – наш дом»	1 – 4 курсы	В течение года	Совет общежития, санитарно-бытовой сектор
4.	Акция «Окна ПОБЕДЫ»	1 – 4 курсы	май	Классные руководители
5.	Обновление информации на стенде «Стена Памяти»	1 – 4 курсы	май	Классные руководители
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Родительские собрания учебных групп 1 курсов	Родители студентов	31.08.24.	Зам. директора по УВР, классные руководители
2.	Лекция для родителей на тему: «Участие родителей в семейной профилактике негативных проявлений среди детей и подростков»	Родители студентов	26.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
3.	Родительское собрание. Классные родительские собрания «Первые проблемы подросткового возраста», «Учебная деятельность студентов»	Родители студентов	26.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,

4.	Подготовка слайд-фильма для родителей «Калейдоскоп студенческих дней»	Родители студентов	29.10. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
5.	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании) в дистанционном формате	Родители студентов	23.12. 24.	Социальный педагог, классные руководители,
6.	Лекция на тему: «Риски подросткового возраста»	Родители студентов	15.04.25.	Классные руководители, зам.директора по УВР
7.	Родительские собрания по теме «Профилактика деструктивного поведения»	Родители студентов	16.04.25	Классные руководители, зам. директора по УВР заведующие отделений
	7. Самоуправление			
1.	Молодёжная акция «Молодёжь против террора»	1 – 4 курсы	03.09. 24.	Руководитель волонтёрского движения «На крыльях добра»
2.	Заседание Студенческого совета	1 – 4 курсы	По плану	Председатель студенческого совета
3.	Конкурс роликов ко «Дню туризма»	1 – 4 курсы	27.09.24.	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители
4.	Всероссийский экологический субботник	1 – 4 курсы	28.09. 24.	Председатель Методической комиссии классных руководителей, педагог-организатор
5.	Отчётно-выборная студенческая конференция	1 – 4 курсы	26.09. 24.	Педагог-организатор, руководители кружков и секций
6.	Международный день инвалидов	1 – 4 курсы	26.09. 24.	Педагог-организатор, руководители кружков и секций
7.	День добровольца (волонтёра в России). Участие во Всероссийском проекте «Благо твори»	1 – 4 курсы	05.12. 24.	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор, руководители кружков и секций

8.	Экологическая акция «Зимняя кормушка»	1 – 4 курсы	21.12. 24.	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор, руководители кружков и секций
9.	Городская акция «Никто не забыт»	1 – 4 курсы	По плану	Руководитель волонтёрского движения, педагог-организатор
10.	Месячник военно-патриотического воспитания	1 – 4 курсы	По плану	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, преподаватель-Организатор ОБЗР
11.	Благотворительная акция «Подари жизнь»	Волонтеры«ПроДобро»	По плану	Руководитель волонтёрского движении
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	ШВР
2.	Единый час правового общения: **на 1 курсе** «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся», «Стипендиальное обеспечение и социальная поддержка студентов»; **на 2-3 курсах** «Особенности проведения практического обучения»; **на 4 курсе** «Организация государственной итоговой аттестации по специальности»	1 – 4 курсы	07.09 24.	Администрация
3.	Неделя правового общения «Знать – наше право». Информационный классный час «Дорожный патруль» - встреча с сотрудниками ГИББД	1 курс	16 – 22.09 24.	Преподаватель-организатор ОБЗР
4.	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних	1 – 4 курсы	16.09. – 13.10.	Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, воспитатели студенческого общежития

5.	Проведение психодиагностики студентов	1 – 4 курсы	сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог
6.	Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	2 - курсы	сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог
7.	Неделя психологии	1 – 4 курсы	По плану	Педагог-психолог, социальный педагог
8.	Единые дни профилактики в рамках «Недели правовых знаний»: «Наркотики. Закон. Ответственность»; «Правовая ответственность несовершеннолетних»	1 – 4 курсы	20.11.	Педагог-психолог, социальный педагог
9.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика вовлечения обучающихся в деструктивные организации, массовые драки»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
10.	Конкурс социальных плакатов приуроченных к неделе «Коррупции - нет!»	1 – 4 курсы	25.11.24.	Классные руководители
11.	Всемирный день прав человека Единый урок «права человека»	1 – 2 курсы	10.12.24.	Классные руководители
12.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE»	1 – 2 курсы	27.01.25.	Классные руководители
13.	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика зависимости от спиртосодержащих напитков и энергетиков»	1 – 2 курсы	18.02.25.	Классные руководители
14.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» (лекции, беседы, тренинги, круглые столы)	1 – 4 курсы	02.03.25.	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители
16.	Лекция для обучающихся на тему: «Формирование зависимостей»	1 – 4 курсы	07.03.25.	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители

17.	Лекция для обучающихся на тему: «Осторожно, гололед»»	1 – 4 курсы	25.03.25.	Преподаватель-организатор ОБЗР
18.	Участие в Единых антинаркотических акциях «Здоровье молодёжи – богатство России», «Классный час», «Родительский урок»	1 – 4 курсы	Март-апрель	Педагог-психолог, социальный педагог, председатель МОКР, классные руководители
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Ознакомление студентов с социальными партнерами с местами практик	4 курс	29.01.24.	Классные руководители
2.	Экскурсия на производство ИП Чанова Е.М.	2 курс	В течение года	Классные руководители
3.	Организация встреч с работодателями	4 курс	В течение года	Заведующий практикой
4.	Реализация мероприятий в рамках проекта «Профессионалитет»	1 – 4 курсы	В течение года	Заведующий практикой
5.	Экскурсия на ОАО «Каменский маслосыркомбинат»	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители
6.	Участие представителей организаций-партнёров в реализации части ОП СПО, во внеурочных мероприятиях тематической направленности	1 – 4 курсы	По запросу участников	Заведующий практикой
7.	Экскурсия на ООО «Каменская птицефабрика»	1-4 курсы	В течение года	Классные руководители
8.	Участие представителей организаций-партнёров в мероприятиях: дни открытых дверей, государственные, региональные, праздники техникума, торжественные мероприятия и др.	1 – 4 курсы	В течение года	Заведующий практикой
9.	Организация прохождения производственной практики	4 курс		Классные руководители
10.	Встреча с работодателями и представителями центра занятости	4 курс	16.04.25.	Классные руководители
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Экскурсия по техникуму для студентов нового набора с целью знакомства с историей техникума, кабинетами, лабораториями «Первый день в КАТ»	1 курс	02.09.24.	Классные руководители
2.	Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностями, встречи со специалистами ЦЗН»	1 курс	19.09.24.	Классные руководители
3.	Собрание студентов по прохождению преддипломной практики	4 курс	06.04.24.	Классные руководители
4.	Участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), в работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном)	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители, методист, зав.практикой

5.	Реализация мероприятий в рамках Федерального проекта «Профессионалитет»	1 – 4 курсы	В течение года	Классные руководители, руководители структурных подразделений
6.	Консультирование обучающихся по вопросам построения профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.	1 – 4 курсы	В течение года	Педагог-сихолог, социальный педагог, классный руководитель
7.	Психологическая диагностика: - личностной предрасположенности обучающихся к формированию профессиональных качеств	1-4 курсы	По плану	Педагог-сихолог, социальный педагог, классный руководитель
8.	Встреча с работодателями по заключению целевых договоров «Карьерная навигация: трудоустройство выпускников»	1-4 курсы	Ноябрь, апрель	Администрация, работодатели
Дополнительный модуль				
Модуль «Внеурочная деятельность и студенческие объединения»				
1.	Деятельность первичного отделения «Движение первых»	1 – 4 курсы	В течение года	Советник директора по воспитанию
2.	Деятельность студенческого спортивного клуба «СКАЛА»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
3.	Деятельность ВПК «Буревестник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
4.	Деятельность студенческого театра «СТАМ»	1-4 курсы	В течение года	Руководитель театра
5.	Правовой клуб « Современник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
6.	Музейный клуб «Патриот»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель клуба
7.	Творческий кружок «МолодежьКАТ»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель кружка
8.	Психологический кружок «Собеседник»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель кружка
Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»				
1.	Деятельность волонтёрского отряда «ПроDобро»»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
2.	Волонтерский отряд «Кибердружина»	3-4 курсы	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
Модуль «Студенческие медиа»				
1.	Деятельность медиацентра «Вектор»	1 – 4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра

5.5. Программа развития универсальных учебных действий

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии ФГОС СОО и содержит значимую информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности.

1. Цели и задачи, включающие учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средство совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований ФГОС СОО.

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения образовательной программы.

Требования включают:

- освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике;
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

- реализацию требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам освоения образовательной программы;
- повышение эффективности освоения обучающимися образовательной программы, а также усвоения знаний и учебных действий;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;
- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа 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 универсальных учебных действий, 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 научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, 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, научные общества, научно-практические конференции, олимпиады, национальные образовательные программы и другие формы), возможность получения практико- ориентированного результата;

- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

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

- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

Цель программы развития УУД — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами образовательной организации, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД среднего общего образования определяет следующие задачи:

- организацию взаимодействия педагогов, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;

- обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся;

- обеспечение преемственности программы развития универсальных учебных действий при переходе от основного общего к среднему общему образованию.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития.

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

УУД могут быть разделены на три вида: регулятивные, познавательные и коммуникативные.

К регулятивным относятся: владение действиями, связанными с принятием и удержанием учебных целей, планированием, контролем, оценкой и рефлексией.

К коммуникативным относятся: использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) для решения коммуникативных и познавательных задач; использование различных способов поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации; готовность слушать собеседника и вести диалог; признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; конструктивно разрешать конфликты посредством учета интересов сторон; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих и т.д.

К познавательным относятся: владение способами решения проблем творческого и поискового характера; использование знаково-символических средств представления информации для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач; владение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родо-видовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет обучающимся обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности.

На уровне среднего общего образования в соответствии с цикличностью возрастного развития происходит возврат к универсальным учебным действиям как средству, но уже в достаточной степени отрефлексированному, используемому для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных). На этом базируется начальная профессионализация: в процессе профессиональных проб сформированные универсальные учебные действия позволяют обучающемуся понять свои дефициты с точки зрения компетентностного развития, поставить задачу доращивания компетенций.

Динамика формирования универсальных учебных действий учитывает возрастные особенности и социальную ситуацию, в которых действуют и будут действовать обучающиеся, специфику образовательных стратегий разного уровня.

Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных универсальных учебных действий. Обучающиеся при нормальном развитии осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых задач: учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных. Развитые коммуникативные учебные действия позволяют обучающимся эффективно разрешать конфликты, выходить на новый уровень рефлексии в учете разных позиций.

Открытое образовательное пространство на уровне среднего общего образования является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном

пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста.

3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование универсальных учебных действий на уровне среднего общего образования:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;

- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;

- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в данной образовательной организации (оценки, портфолио и т. п.);

- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Формирование познавательных универсальных учебных действий

Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

а) объяснять явления с научной точки зрения;

б) разрабатывать дизайн научного исследования;

в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

На уровне среднего общего образования формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего общего образования рекомендуется организовывать образовательные события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира:

- образовательные экскурсии,

- учебно-исследовательская деятельность, предполагающая выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий, на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

Формирование коммуникативных универсальных учебных действий

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего общего образования — открытость. Это предоставляет дополнительные возможности для организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее. Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

- с обучающимися других образовательных организаций региона, как с ровесниками, так и с детьми иных возрастов;

- представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;

- представителями власти, местного самоуправления, фондов, спонсорами и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

Образовательные события и форматы, позволяющие обеспечивать использование всех возможностей коммуникации обучающимся техникума:

- студенческое самоуправление. Участие в самоуправления позволяет обучающимся определять основные направления молодежной политики в техникуме.

- комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п. решаются посредством информационных встреч, экскурсий, дней профориентации, фестивалей защиты профессий, ярмарок профессий;

- комплексные задачи, направленные на решение проблем местного сообщества решаются посредством

а) участия в волонтерских акциях и движениях, самостоятельной организации волонтерских акций;

б) участия в благотворительных акциях и движениях, самостоятельной организации благотворительных акций;

в) создании и реализации социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

- комплексные задачи, направленные на изменение и улучшение реально существующих бизнес-практик.

Формирование регулятивных универсальных учебных действий

На уровне среднего общего образования формирование регулятивных УУД обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории. Например:

а) самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;

б) самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов;

в) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных школах и университетах;

г) самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;

д) самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;

е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

ж) презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации.

4. Описание особенностей проектной (учебно-исследовательской) деятельности обучающихся.

Особенности проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью образовательной организации на уровне среднего общего образования.

На уровне среднего общего образования сам обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к школе социальными и культурными сообществами.

Презентацию результатов проектной работы целесообразно проводить не в школе, а в том социальном и культурном пространстве, где проект разворачивался. Если это социальный проект, то его результаты должны быть представлены местному сообществу или сообществу благотворительных и волонтерских организаций. Если бизнес-проект — сообществу бизнесменов, деловых людей.

5. Описание основных направлений проектной деятельности обучающихся

Возможными направлениями проектной деятельности являются:

- учебно-исследовательское;
- инженерное;
- прикладное;
- бизнес-проектирование;
- информационное;
- социальное;
- творческое.

6. Планируемые результаты проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получат представление:

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;
- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);
- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;

- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;

- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельностей обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;

- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;

- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

7. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения проектной деятельности обучающихся

Условия реализации образовательной программы, в том числе программы развития УУД, должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся.

Условия включают:

кадровые условия:

- укомплектованность техникума педагогическими, руководящими и иными работниками составляет 100%;

- уровень квалификации педагогических и иных работников техникума: высшая квалификационная категория – 68%, первая категория –22%.

- педагогические работники систематическии своевременно проходят курсы повышения квалификации.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, а именно:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;
- педагоги могут строить образовательную деятельность 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 методиками формирующего оценивания; наличие позиции тьютора или педагога, владеющего навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одной или нескольких дисциплин.

организационно-методические условия

Открытость образовательного пространства техникума, обеспечивающего формирование УУД на уровне среднего общего образования, обусловлено тесным взаимодействием с социальными партнерами.

В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста.

Преподаватели и обучающиеся нацеливаются на то, чтобы решить две задачи: во-первых, построить системное видение самой учебной дисциплины и ее связей с другими дисциплинами (сферами деятельности); во-вторых, осознать учебную дисциплину как набор средств решения широкого класса предметных и полидисциплинарных задач. При таком построении содержания образования создаются необходимые условия для завершающего этапа формирования универсальных учебных действий в техникуме.

Реализация индивидуальной образовательной траектории обучающихся обеспечивается возможностью самостоятельного выбора элективных и факультативных курсов, видов и форм внеурочной деятельности.

Образовательные достижения, полученные обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях отражаются в индивидуальном портфолио учащегося.

Как элемент индивидуальной образовательной траектории обучающихся можно рассматривать дистанционные формы работы, например, такие, как тематические вебинары, интерактивные конференции, видео-лектории, работа на образовательных порталах и пр..

На уровне среднего общего образования обучающиеся вовлекаются в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства, в разнообразную исследовательскую деятельность.

Социализация обучающихся осуществляется через реализацию социальных проектов, разнообразную социальную практику: работу в волонтерском отряде, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри техникума, как во время учебных занятий, так и вне их.

При организации образовательного процесса на уровне среднего общего образования перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми, без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационно-коммуникативными технологиями.

8. Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных образовательной организацией модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося (например, образовательное событие, защита реализованного проекта, представление учебно-исследовательской работы).

9. Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

- материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;

- в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.).

- в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;

- во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

- для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, педагогам целесообразно разработать самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки могут быть использованы оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;

- правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события. По возможности, параметры и критерии оценки каждой формы работы обучающихся должны разрабатываться и обсуждаться с самими обучающимися;

- каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;

- на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников

должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться;

- в рамках реализации оценочного образовательного события должна быть предусмотрена возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся могут быть использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

10. Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Проектная и учебно-исследовательская деятельность обучающихся на уровне среднего общего образования регламентируется Положением о проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся техникума.

Публичная защита проекта проходит в сроки, согласованные разработчиком с администрацией техникума.

Индивидуальный проект может участвовать в конференциях обучающихся СПО и конкурсах муниципального, краевого, регионального и всероссийских уровней.

Публично должны быть представлены два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);

- защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

- актуальность проекта;

- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;

- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;

- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.

2. Актуальность проекта.

3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получат как сам автор, так и другие люди.

4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.

5. Ход реализации проекта.

6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться с самими обучающимися.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

- оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта;

- для оценки проектной работы должна быть создана экспертная комиссия, в которую должны обязательно входить педагоги и представители администрации техникума;

- оценивание производится на основе критериальной модели;

- для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент; способ агрегации данных, формат вывода данных и способ презентации итоговых оценок обучающимся и другим заинтересованным лицам определяет сама образовательная организация;

- результаты оценивания универсальных учебных действий в формате, принятом образовательной организацией доводятся до сведения обучающихся.

11. Представление учебно-исследовательской работы как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Исследовательское направление работы обучающихся должно носить выраженный научный характер. Для руководства исследовательской работой обучающихся необходимо привлекать специалистов и ученых из различных областей знаний. Возможно выполнение исследовательских работ и проектов обучающимися вне техникума – в лабораториях вузов, исследовательских институтов. В случае если нет организационной возможности привлекать специалистов и ученых для руководства проектной и исследовательской работой обучающихся очно, желательно обеспечить дистанционное руководство этой работой (посредством сети Интернет).

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

- естественнонаучные исследования;

- исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки учебной программы, например в психологии, социологии);

- экономические исследования;

- социальные исследования;

- научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов.

Для исследований в естественнонаучной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

5.6. Программа коррекционной работы

1. Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной профессиональной образовательной программы.

Цель программы коррекционной работы - разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Цель определяет **задачи**:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве учебной и внеучебной деятельности;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики.

Общедидактические принципы включают:

- принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения;
- доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли педагогов;
- принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально-ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями образовательной программы среднего общего образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации обучающихся.

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию. Диагностическое направление коррекционной работы в техникуме проводят преподаватели, мастера производственного обучения, кураторы, педагог-психолог. Преподаватели осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным дисциплинам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности. Педагог-психолог проводит диагностику определения особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В своей работе педагоги ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (педагогом-психологом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на короткие сроки (семестр, год), чем весь уровень среднего образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве учебной и внеучебной деятельности. В учебной деятельности эта работа проводится частично куратором и преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится педагогом-психологом.

Подросткам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с педагогом-психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения ОП обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение психолого-педагогического консилиума техникума и ПМПК.

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков обучающихся с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

- консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности куратором, педагогом-психологом.

Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения подростков, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Педагог-психолог и куратор проводят консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа педагога-психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, педагог-психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций. Данное направление педагог-психолог реализует на родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

3. 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, создается (при наличии детей с ОВЗ) рабочая группа, в которую наряду с основными учителями включен педагог-психолог.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на регулярной основе и, помимо общих направлений работы со всеми обучающимися, имеют определенную специфику в сопровождении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Так, медицинский работник может участвовать в диагностике школьников с ограниченными возможностями здоровья и в определении их индивидуального образовательного маршрута, возможно проведение консультаций педагогов и родителей. В случае необходимости оказывает экстренную (неотложную) помощь.

Деятельность куратора и социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для обучающихся комфортной и безопасной образовательной среды. Куратор (совместно с педагогом-психологом, соцпедагогом) участвует в изучении особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их условий жизни и воспитания, социального статуса семьи; выявлении признаков семейного неблагополучия; своевременно оказывает социальную помощь и поддержку обучающимся и их семьям в разрешении конфликтов, проблем, трудных жизненных ситуаций, затрагивающих интересы подростков с ограниченными возможностями здоровья. Социальный педагог участвует в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Основными формами такой работы являются:

- внеурочные индивидуальные (подгрупповые) занятия;

- беседы (обучающимися, родителями, педагогами);
- индивидуальные консультации (обучающимися, родителями, педагогами);
- выступления специалиста на родительских собраниях, на классных часах в виде информационно-просветительских лекций и сообщений.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы техникума.

Педагогу-психологу рекомендуется проводить занятия по комплексном изучению и развитию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Работа организуется индивидуально и в минигруппах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками; 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 проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

В реализации диагностического направления работы принимают участие как преподаватели группы (аттестация обучающихся в начале и конце учебного года), так и специалисты (проведение диагностики в начале и в конце учебного года).

4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников.

Программа коррекционной работы на этапе среднего общего образования может реализовываться как совместно с другими образовательными и иными организациями, так и самостоятельно (при наличии соответствующих ресурсов).

Взаимодействие специалистов общеобразовательного учреждения обеспечивает системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе. Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося.

5. 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 особыми образовательными потребностями в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к 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 школьникам освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

Личностные результаты: 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); 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.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность успешного профессионального обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями. Обучающиеся 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.

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ОП СОО.

На углубленном уровне, ориентированном преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, обучающиеся с особыми образовательными потребностями достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данной учебной дисциплине(дисциплинам).

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 дисциплин на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и /или речевых способностях и возможностях; освоение программы учебных дисциплин 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 дисциплин (подростки с когнитивными нарушениями).

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего общего образования. Обучающиеся, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях (увеличивается время продолжительности экзамена).

Раздел 6. Содержательный раздел

6.1. Программы учебных предметов и профессиональных модулей

6.1.1 Рабочие программы общеобразовательных предметов

ОУП.00 Общеобразовательные учебные предметы базовые:

ОУП.01. Русский язык
ОУП.02. Литература
ОУП.03. История
ОУП.04. Обществознание
ОУП.05. Физическая культура
ОУП.06. Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.07. Иностранный язык
ОУП.08. Биология
ОУП.09. Физика
ОУП.10 Математика
ОУП.11 География
ОУП.12 Информатика
ОУП.13 Химия

ДУП.00 Дополнительные учебные предметы

ДУП.01. Индивидуальный проект
ДУП.02. Россия-моя история

ОГЭС.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01. Химия
ЕН.02. Экологические основы природопользования

6.1.2 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины:

ОП.01. Микробиоогия, физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.02. Организация и контроль запасов и 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 профессиональной деятельности
ОП.08. Охрана труда
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
ОП.10. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

6.1.3.Рабочие программы профессиональных модулей (включая программы практик)

ПМ.00 Профессиональные модули:

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного пресонала.

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер).

6.2. Содержание учебных дисциплин, (модулей), практик

6.2.1. Содержание учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Таблица 11

Планируемые результаты Освоения	Содержание учебной дисциплины	Количество часов учебной нагрузки		Форма промежуточной аттестации
		Объём обязательной нагрузки	Всего часов	
ОУП.00 Общеобразовательные учебные предметы				
	ОУП.01 Русский язык			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию	**Введение** Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.Язык как система. Основные уровни языка.Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. **Практическое занятие:** Сообщение о языке. Обобщение знаний о современном русском языке как науке. **Раздел 1: Язык и речь. Функциональные стили речи** Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты**.**Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств**.**Функциональные стили речи и их	80	72	экзамен

рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Личностные:** − воспитание уважения 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	особенности.Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования**.**Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления**.** Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста**.** Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Лингвостилистический анализ текста. **Практические занятия:** Анализ основных стилевых разновидностей речи. Определение типа, стиля, жанра текста. Лингвостилистический анализ текста. Составление связного высказывания на заданную тему. Составление связного высказывания на заданную тему. **Раздел 2: Фонетика, орфоэпия, графика, орфография** Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука.			

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; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования. **Метапредметные:** − 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, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; − овладение нормами речевого поведения в	Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы *ь*. Правописание *о*/*е* после шипящих и *ц*. Правописание приставок на *з-* / *с-*. Правописание *и*/*ы* после приставок. **Практические занятия:** Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. **Раздел 3: Лексикология и фразеология** Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и			

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. **Предметные:** − сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; − сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов,	поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. **Практические занятия:** Лингвистическое исследование слов. Лексический и фразеологический анализ слова. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. **Раздел 4: Морфемика, словообразование, орфография** Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок *при-* / *пер-*. Правописание сложных слов. **Практические занятия:** Наблюдение над значением морфем. Распределение слов по словообразовательным гнездам. Составление текстов с использованием однокоренных слов. Морфемный, словообразовательный анализ. **Раздел 5: Морфология и орфография** Грамматические признаки слова (грамматическое			

сочинений различных жанров; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. **Имя прилагательное**. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. **Имя числительное**. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и других с существительными разного рода. **Местоимение.** Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. **Глагол.** Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. **Причастие** как особая форма глагола. Образование			

	действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание *не* с причастиями. Правописание -*н.*- и -*н.*- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. **Деепричастие** как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Особенности построения предложений с деепричастиями. **Наречие.** Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. **Служебные части речи** **Предлог** как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (*в течение, в продолжение, вследствие* и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др. **Союз** как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и			

	сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. **Частица** как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи. Употребление частиц в речи. **Междометия** и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи. **Практические занятия:** Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии. Анализ общего грамматического значения слова. Образование слов разных частей речи. Составление словосочетаний, предложений, текстов с использованием нужной словоформы. **Раздел 6: Синтаксис и пунктуация.** Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Односоставное и			

	неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при			

	цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. **Практические занятия:** Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий. Анализ разных типов предложений. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в текстах. Анализ ошибок в построении предложений. Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры.			
	ОУП.02 Литература			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию	Введение. Литература и ее место в жизни человека Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств» Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения,	108	108	Дифференцированный зачёт

рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Личностные:** − сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, − 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;	особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов» Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика:			

− эстетическое отношение к миру; − совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; − использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.). **Метапредметные:** − 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 самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − 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. **Предметные:** − сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; − сформированность навыков различных видов	текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.) Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети» Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей. Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие			

анализа литературных произведений; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	Практическое занятие Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть. Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо» Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и			

	идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями Практическое занятие Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». Выразительное чтение отрывка наизусть Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык Практическое занятие Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и			

	наказание» Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе Практические занятия Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка			

	иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир» Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Практические занятия Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». Выразительное чтение отрывка наизусть Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова.			

	Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие Практические занятия Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова» Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад» Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей Практические занятия			

	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада» Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении Практические занятия Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна			

	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся» Практические занятия Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие Практические занятия Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне» Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Практические занятия Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя.			

	Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев Практические занятия «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне» Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)			

	Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие Практические занятия Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта. Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать» Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать» Практические занятия Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.			

	Выразительное чтение одного стихотворения по выбору Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы» Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах» Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах» Практические занятия Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Практические занятия Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог).			

	Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки» Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие Практические занятия Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др.			

	М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием» Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием» Практические занятия Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». Выразительное чтение художественного текста наизусть Практические занятия			

	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке» Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь» История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа» Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон» Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) Практические занятия История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции			

	Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа Практические занятия Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»			

	Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Практические занятия Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя» Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие Практические занятия Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти.			

	Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского» Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор) Практическое занятие Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева			

	«Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» Практическое занятие Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа» Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого Практическое занятие Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова			

	«Вечно живые» Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые» Практическое занятие Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака. Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» Практическое занятие Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака» Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)			

	Практическое занятие Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» Практическое занятие Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно			

	произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой» Практическое занятие Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина) Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» Практическое занятие Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».			

	Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору) Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского Для чтения и изучения: стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…». Практическое занятие Выразительное чтение стихотворений. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского» Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и			

	другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …» Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала			

	XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие Практическое занятие Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы» Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева Практическое занятие Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века			

	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие. Практическое занятие Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) Тема «Дело мастера боится» Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами Практические занятия: анализ высказываний			

	писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с			

	получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»			
	ОУП.03 История			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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, видов и форм обслуживания.	Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг. Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система	104	104	Компл.Дифференцированный зачет

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 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 ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи	международных отношений Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг. Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция			

исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с	в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг. Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг . Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г. Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг. Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение Тема 3.1. Начало Второй мировой войны Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции.			

использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России	Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-			

	политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание			

	новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса) Тема 4.5. Гражданская война Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской			

	войны Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны Тема 5.1. СССР в 20-е гг. Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания			

	Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть.			

	Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации Практическое занятие Работа с источниками Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг. Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.			

	Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны Тема 6.1. Первый период войны План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и			

	подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция Тема 6.3. Наука и культура в годы войны Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны			

	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии.			

	Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в. Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в. Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.			

	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в. Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй			

	половине XX – начале XXI вв. Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг. Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г. Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых			

	Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в. Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности Тема 11.1. СССР в послевоенные годы Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление			

	биполярного мира. СССР и страны Азии Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной			

	системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение			

	национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг. Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР.			

	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг. 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества			

	и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг. Тема 12.2. Россия в XXI в Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в			

	сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев.			
	ОУП.04 Обществознание			
ОК 01.	Раздел 1. Человек в обществе	72	72	Дифференц

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. В том числе практических занятий Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Профессионально ориентированное содержание Перспективы развития в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности). Роль науки в решении глобальных проблем. Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и			зачет

иностранном языках ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 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 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 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. ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и	социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. В том числе практических занятий Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Профессионально ориентированное содержание Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Профессионально ориентированное содержание Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности Раздел 2. Духовная культура Тема 2.1. Духовная культура личности и общества Духовная деятельность человека. Духовные ценности			

влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере	российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм Профессионально ориентированное содержание Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей) Тема 2.2. Наука и образование в современном мире. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы Профессионально ориентированное содержание Профессиональное образование в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей). Роль и значение непрерывности образования Профессиональные компетенции содержания Профессиональное образование в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей,			

межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать	систем и агрегатов автомобилей). Роль и значение непрерывности образования. Тема 2.3. Религия Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести. Тема 2.4. Искусство Основное содержание учебного материала В том числе практических занятий Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства Профессионально ориентированное содержание Образ профессии (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей) в искусстве. Раздел 3. Экономическая жизнь общества Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов Профессионально ориентированное содержание Особенности разделения труда и специализации в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт			

существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе	двигателей, систем и агрегатов автомобилей) Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия В том числе практических занятий Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя Основное содержание учебного материала Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества			

социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы,	В том числе практических занятий Профессионально ориентированное содержание Спрос на труд и его факторы в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей) профессиональной переподготовки. Тема 3.4. Предприятие в экономике. Основное содержание учебного материала В том числе практических занятий Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей) Тема 3.5. Экономика и государство Основное содержание учебного материала Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип			

сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения	сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика Основное содержание учебного материала Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Профессионально ориентированное содержание Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей). Собственное производство как средство устойчивого развития государства Раздел 4. Социальная сфера Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и			

фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;	каналы в современном российском обществе Профессионально ориентированное содержание Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста Тема 4.2. Семья в современном мире Основное содержание учебного материала В том числе практических занятий Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям Тема 4.3. Этнические общности и нации Основное содержание учебного материала Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения В том числе практических занятий Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности			

	профессиональной деятельности социолога, социального психолога. Профессионально ориентированное содержание Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации Раздел 5. Политическая сфера Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система Основное содержание учебного материала Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства В том числе практических занятий Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму			

	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства В том числе практических занятий Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации Тема 6.1. Право в системе социальных норм Основное содержание учебного материала Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права.			

	Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации Профессионально ориентированное содержание Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации Основное содержание учебного материала В том числе практических занятий Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени Профессионально ориентированное содержание Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений Основное содержание учебного материала Гражданское право. Гражданские правоотношения.			

	Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг В том числе практических занятий Профессионально ориентированное содержание Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей) Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство Основное содержание учебного материала Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность			

	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних В том числе практических занятий Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения Тема 6.5. Основы процессуального права Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса В том числе практических занятий Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.			
	ОУП.05 Физическая культура			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 08 Использовать средства физической	Раздел 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в	72	72	Дифференцированный зачет

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. 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. ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО. Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья. 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская			

параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ходьба и оздоровительный бег и др.) 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность. Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья 1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой 2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями 3. Основные принципы построения самостоятельных занятий. 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля 4. Физические качества, средства их совершенствования Профессионально ориентированное содержание Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная			

Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом	организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики. Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка 1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств. Раздел № 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности. Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных			

совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в	занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» 3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач 5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка 7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания 8-11. Освоение комплексов упражнений для			

общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни. - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);	производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) Учебно-тренировочные занятия Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой 12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств. 2.7. Гимнастика (практические занятия 13-20) Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (обязательный вид) 13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки. Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика 15.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) 16.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) 17.Освоение и совершенствование опорного прыжка			

- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;	через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши) Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики: Девушки Юноши 1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок 1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад. 2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна 2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад) 3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой 3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь. Тема 2.7 (3) Акробатика Практические занятия 18.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». 19.Совершенствование акробатических элементов 20.Освоение и совершенствование акробатической			

- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) планировать и осуществлять руководство работой производственного участка; -обеспечивать рациональную расстановку рабочих; -анализировать результаты производственной деятельности участка; -проверке качества выполняемых работ; - обеспечении безопасности труда на производственном участке. планировать и осуществлять руководство работой производственного участка; -обеспечивать рациональную расстановку рабочих; -анализировать результаты производственной деятельности участка; -проверке качества выполняемых работ; - обеспечении безопасности труда на производственном участке.	комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. Юноши И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)- Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П. Тема 2.7 (4) Аэробика Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.). 2.8 Спортивные игры (практические занятия 21-28) Тема 2.8 (1) Баскетбол 25-26. Техника безопасности на занятиях			

	баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча 27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Тема 2.8 (2) Волейбол Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности 29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры Тема 2.9 Лёгкая атлетика (практические занятия 30-38)			

	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; 31. Совершенствование техники спринтерского бега 32 Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) 33. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью) 34. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега 35. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега 36. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);			
	ОУП.06 Основы безопасности и защиты Родины			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения Содержание учебного материала Практическое занятие	68	68	Дифференцированный зачет

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах Источники опасности в быту, их классификация.			

актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в	Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах. Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования Практическое занятие Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. Тема 4.1. Безопасность дорожного движения Практическое занятие История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной			

познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и	мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта Практическое занятие Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера Практическое занятие Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)			

личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы	Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций Практическое занятие Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде Комбинированное занятие Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации Практическое занятие Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного			

здорового образа жизни уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни. - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для	характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания Комбинированное занятие Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества. Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы			

организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с	риска и меры профилактики Комбинированное занятие Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие Практическое занятие-тренинг Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую			

учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) планировать и осуществлять руководство работой производственного участка; -обеспечивать рациональную расстановку рабочих; -анализировать результаты производственной деятельности участка; -проверке качества выполняемых работ; -обеспечении безопасности труда на производственном участке. планировать и осуществлять руководство работой производственного участка; -обеспечивать рациональную расстановку рабочих; -анализировать результаты производственной деятельности участка;	ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья. Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения Практическое занятие-тренинг Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия Практическое занятие Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в			

-проверке качества выполняемых работ; -обеспечении безопасности труда на производственном участке.	группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество. Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей Практическое занятие Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде Практическое занятие Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ. Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде Комбинированное занятие Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация			

	деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде. Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества Комбинированное занятие Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта Практическое занятие Формы совершения террористических актов. Уровни			

	террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции. Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму Содержание учебного материала Комбинированное занятие Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны Комбинированное занятие Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия			

	Практическое занятие Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты Практическое занятие Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами. Практическое занятие История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций. Прикладной модуль:			

	Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия Содержание учебного материала Комбинированное занятие Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной. Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве Практическое занятие Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания			

	первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи. Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих Содержание учебного материала Практическое занятие Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) Содержание учебного материала Практическое занятие Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.			
	ОУП.7. Иностранный язык			
ОК 01. Выбирать способы решения задач рофессиональной деятельности применительно к азличным контекстам ОК 02. Использовать современные средства оиска, анализа и интерпретации информации, и нформационные технологии для выполнения дач профессиональной деятельности	**Введение** Цели и задачи изучения учебной дисциплины Роль иностранного языка при освоении профессий СПО испециальностей СПО. **Практические занятия** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной инеофициальной обстановке.	108	108	Дифференцированный зачет

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и ботать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной кументацией на государственном и иностранном ыках ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих ест, оборудования, сырья, материалов для риготовления полуфабрикатов в соответствии с нструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, борудования, сырья, материалов для риготовления горячих блюд, кулинарных зделий, закусок сложного ассортимента в ответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих ест, оборудования, сырья, материалов для риготовления холодных блюд, кулинарных зделий, закусок в соответствии с инструкциями и гламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих ест, оборудования, сырья, материалов для риготовления холодных и горячих сладких блюд, ссертов, напитков в соответствии с инструкциями регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих ест, оборудования, сырья, материалов для риготовления хлебобулочных, мучных ндитерских изделий разнообразного ссортимента в соответствии с инструкциями и	Описание человека (внешность, национальность, образование, личныекачества, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни,техника, оборудование). Распорядок дня студента техникума. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическоеустройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна,национальные символы, государственное и политическое устройство,наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы. Профессионально ориентированное содержание **Практические занятия** Достижения и инновации в области науки и техники. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Современные компьютерные технологии в промышленности. Отраслевые выставки. **Ролевые игры** Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление,описание личных и профессиональных			

гламентами. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента улинарной и кондитерской продукции, различных идов меню с учетом потребностей различных тегорий потребителей, видов и форм бслуживания. **Личностные:** -сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; -сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры; -развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; -осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком 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; -готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка. **Метапредметные:** -умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных	качеств). Посещение вычислительного центра. Вывод на рынок нового продукта: его описание,характеристики(спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция поэксплуатации. На международной специализированной выставке (представление продукции,переговоры с потенциальными клиентами).			

ситуациях общения; -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 ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; **Предметные:** -сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; -владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; -достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; -сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.				
	ОУП.08 Биология			

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого Тема 1.1. Биология как наука Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток Тема 1.2. Общая характеристика жизни Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах Тема 1.3. Биологически важные химические соединения Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов.	72	72	Дифференцированный зачет

- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ Практические занятия: Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Лабораторные занятия: Лабораторная работа “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов Тема 1.4.Структурно-функциональная организация клеток Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану:			

проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной	пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки Лабораторные занятия: Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между			

грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана;	изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке Практические занятия: Решение задач на определение последовательности нуклеотидов Тема 1.6. Процессы матричного синтеза Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка Практические занятия: Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК Тема 1.7. Неклеточные формы жизни Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные			

гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек); - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; - уметь выделять существенные признаки:	паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия Практические занятия: Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез			

строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; - приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять	и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов Контрольная работа Молекулярный уровень организации живого Раздел 2. Строение и функции организма Тема 2.1. Строение организма Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Растения” теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организма растений. Ткани, органы и системы органов человека и животных рассматриваются обзорно. Основное содержание практического занятия: Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания			

полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую	и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Тема 2.2. Формы размножения организмов Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение. В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Растения” теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организма растений. Размножение человека и животных рассматриваются обзорно. Тема 2.3. Онтогенез животных и человека Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология Тема 2.4. Онтогенез растений			

терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; - сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений Тема 2.5. Основные понятия генетики Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические Тема 2.6. Закономерности наследования Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности Профессионально-ориентированное содержание практического занятия: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и			

оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и	анализирующем скрещивании у растений. Тема 2.7. Взаимодействие генов Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия Профессионально-ориентированное содержание практического занятия: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у растений. Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом Профессионально-ориентированное содержание практического занятия: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических			

исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности -сформировать умения критически оценивать информацию	задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у растений. Тема 2.9. Генетика пола Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом Практические занятия: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания Тема 2.10. Генетика человека Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека Практические занятия: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека. Тема 2.11. Закономерности изменчивости Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости:			

биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций Практические занятия: Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания. Тема 2.12. Селекция организмов Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания Контрольная работа Строение и функции организма Раздел 3. Теория эволюции Тема 3.1. История эволюционного учения Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции			

б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;	Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира. Тема 3.2. Микроэволюция Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции. Тема 3.3. Макроэволюция Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление			

- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня В областиэкологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - владеть системой знаний об	первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира Практические занятия: Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас Практические занятия: Время и пути расселения человека по планете.Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на			

основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в	морфологию и физиологию человека Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Контрольная работа Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле Раздел 4. Экология Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем Практические занятия: Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах			

экосистемах	с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения Практические занятия: Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод). Воздействия на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные порода, недра). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир) Профессионально-ориентированное содержание практического занятия: Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего			

	региона проживания В том числе на выбор образовательной организации: Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Животные” предлагается практико-ориентированное расчетное задание по оценке рыбопродуктивности водоемов Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств Практические занятия: Определение суточного рациона питания Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия Лабораторная работа на выбор: 1.Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение			

	полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2.Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов *В том числе на выбор образовательной организации: В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д. Контрольная работа Теоретические аспекты экологии Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Раздел 5. Биология в жизни Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Профессионально-ориентированное содержание практического занятия: Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса:			

	представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)			
	ОУП.09 Физика			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Раздел 1. Повторение курса математики основной школы Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Тема 1.2Числа и вычисления. Выражения и преобразования Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. Тема 1.3. Геометрия на плоскости Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости Тема 1.4 Процентные вычисления Простые проценты, разные способы их вычисления.	108	108	Дифференцированный зачет

социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку 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. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	Сложные проценты Тема 1.5 Уравнения и неравенства Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства Тема 1.6 Системы уравнений и неравенств Способы решения систем линейных уравнений. Понятия: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы. Метод Гаусса. Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств Тема 1.7 Входной контроль Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости Контрольная работа Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры. Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач. Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах			

- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания:	Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые Контрольная работа Раздел 3. Координаты и векторы Тема 3.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Уравнение плоскости. Геометрический смысл определителя 2х2 Тема 3.3 Практико-ориентированные задачи на			

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	координатной плоскости Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты Тема 3.4 Решение задач. Координаты и векторы Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α. Формулы приведения Тема 4.3 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла			

этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений Тема 4.4 Функции, их свойства. Способы задания функций Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций Тема 4.5 Тригонометрические функции, их свойства и графики Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Тема 4.6 Преобразование графиков тригонометрических функций Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций Тема 4.7 Описание производственных процессов с помощью графиков функций Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах Тема 4.8 Обратные тригонометрические функции Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики Тема 4.9 Тригонометрические уравнения и неравенства			

б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства Тема 4.10 Системы тригонометрических уравнений Системы простейших тригонометрических уравнений Тема 4.11 Решение задач. основы тригонометрии. Тригонометрические функции Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. Раздел 5. Комплексные числа Тема 5.1 Комплексные числа Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами. Тема 5.2 Применение комплексных чисел Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел. Примеры использования комплексных чисел. Раздел 6. Производная функции, ее применение Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной.			

обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	Алгоритм отыскания производной. Тема 6.2 Производные суммы, разности произведения, частного Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования Тема 6.3 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции Тема 6.4 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов. Тема 6.5 Геометрический и физический смысл производной Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x) Тема 6.6 Физический смысл производной в профессиональных задачах Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t: $v = S'(t)$ Тема 6.7 Монотонность функции. Точки экстремума Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения.			

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике - сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли	Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция. Тема 6.8 Исследование функций и построение графиков Исследование функции на монотонность и построение графиков. Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа Тема 6.10 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах Наименьшее и наибольшее значение функции Тема 6.11 Решение задач. Производная функции, ее применение Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции Раздел 7. Многогранники и тела вращения Тема 7.1 Вершины, ребра, грани многогранника Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники Тема 7.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение Тема 7.3 Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда Тема 7.4 Пирамида, ее составляющие, сечение.			

астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;	Правильная пирамида. Усеченная пирамида Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида Тема 7.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды Тема 7.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде. Тема 7.7 Примеры симметрий в профессии Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту. Тема 7.8 Правильные многогранники, их свойства Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников. Тема 7.9 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра Тема 7.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса Тема 7.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса Тема 7.12 Шар и сфера, их сечения. Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы Тема 7.13 Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного			

- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов - уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач - уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска,	параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел. Геометрический смысл определителя 3-го порядка Тема 7.14 Объемы и площади поверхностей тел Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел Тема 7.15 Комбинации многогранников и тел вращения Комбинации геометрических тел Тема 7.16 Геометрические комбинации на практике Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах. Тема 7.17 Решение задач. Многогранники и тела вращения Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения Раздел 8. Первообразная функции, ее применение Тема 8.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной. Тема 8.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница.			

структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся) - овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы	Тема 8.3 Неопределенный и определенный интегралы Понятие неопределенного интеграла. Тема 8.4 Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции Геометрический смысл определенного интеграла Тема 8.5 Определенный интеграл в жизни Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Тема 8.6 Решение задач. Первообразная функции, ее применение Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция Тема 9.1 Степенная функция, ее свойства Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции y=√(n&x) их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени Тема 9.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени Преобразование иррациональных выражений Тема 9.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики. Тема 9.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств Тема 9.5 Степени и корни. Степенная функция Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств			

- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни	Раздел 10. Показательная функция Тема 10.1 Показательная функция, ее свойства Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом Тема 10.2 Решение показательных уравнений и неравенств Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств Тема 10.3 Системы показательных уравнений Решение систем показательных уравнений Тема 10.4 Решение задач. Показательная функция Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция Тема 11.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е Тема 11.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования Свойства логарифмов. Операция логарифмирования. Тема 11.3 Логарифмическая функция, ее свойства Логарифмическая функция и ее свойства Тема 11.4Решение логарифмических уравнений и неравенств Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-			

для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.	графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства Тема 11.5 Системы логарифмических уравнений Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств Тема 11.6 Логарифмы в природе и технике Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства Тема 11.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений Раздел 12.Множества. Элементы теории графов Тема 12.1Множества Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами Тема 12.2 Операции с множествами Операции с множествами. Решение прикладных задач Тема 12.3 Графы Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости Тема 12.4 Решение задач. Множества, Графы и их применение Операции с множествами. Описание реальных ситуаций с помощью множеств. Применение графов к решению задач Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей Тема 13.1Основные понятия комбинаторики Перестановки, размещения, сочетания. Тема 13.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей Совместные и несовместные события. Теоремы о			

	вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. Тема 13.3 Вероятность в профессиональных задачах Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события. Тема 13.4 Дискретная случайная величина, закон ее распределения Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики Тема 13.5 Задачи математической статистики Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных. Тема 13.6 Составление таблиц и диаграмм на практике Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных Тема 13.7 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей Раздел 14. Уравнения и неравенства Тема 14.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод.			

	Тема 14.2 Графический метод решения уравнений, неравенств Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств Тема 14.3 Уравнения и неравенства с модулем Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем Тема 14.4 Уравнения и неравенства с параметрами Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром Тема 14.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений Решение текстовых задач профессионального содержания Тема 14.6 Решение задач. Уравнения и неравенства Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами			
	ОУП.10.Математика			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	**Введение** Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях ипрактической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоениипрофессий СПО. **Раздел 1. Алгебра** **Тема 1.1. Развитие понятия о числе** Целые и рациональные числа. Действительные числа.	**240**	**232**	Экзамен

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. **Личностные:** - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческойкультуры через знакомство с историей развития математики, эволюцийматематических идей; - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;	Приближенныевычисления. Комплексные числа. **Практические занятия** Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений. **Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы** Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем*. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений. **Практические занятия** Решение логарифмических уравнений. **Тема 1.3. Основы тригонометрии** Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства. Арксинус, арккосинус, арктангенс. **Практическое занятие** Основные тригонометрические тождества. **Тема 1.4. Функции, их свойства и графики.**			

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно - научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; - 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; - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. **Метапредметные:** - 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;	**Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции** Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат. **Практическое занятие** Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения. **Тема 1.5. Уравнения и неравенства** Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы			

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - 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 информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; **Предметные:** - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и	их решения. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений. **Практическое занятие** Основные приёмы решения уравнений и неравенств. Уравнения и неравенства. **Раздел 2. Начала математического анализа.** **Тема 2.1 Последовательности**. **Производная.** Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком. **Практическое занятие** Нахождение наибольшего, наименьшего значения и			

месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; - сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных	экстремальных значений функции. **Тема 2.2 Первообразная и интеграл.** Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии. **Практическое занятие** Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей. **Раздел 3. Комбинаторика, статистикаи теория вероятностей** **Тема 3.1. Элементы комбинаторики** Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формулабинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. **Практическое занятие** Решение комбинаторных задач. **Тема 3.2. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики** Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов. **Раздел 4. Геометрия**			

свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. - владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.	**Тема 4.1. Прямые и плоскости в пространстве** Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой иплоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур. **Практическое занятие** Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Перпендикулярные прямые и плоскости в пространстве. **Тема 4.2 Координаты и векторы** Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, *плоскости и прямой*. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач. **Практическое занятие** Векторы. Действия с векторами, заданными координатами. **Тема 4.3. Многогранники и круглые тела** Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма.			

	Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре). Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. **Практическое занятие** Многогранники. Вычисление площадей и объемов.			
	ОУП.11 География			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания	**Раздел 1. География как наука** Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических	72	72	Дифференцированный зачет

по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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, видов и форм обслуживания. 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 **Личностные:** − сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; − сформированность целостного	исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. 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. Естественный и антропогенный ландшафты **Теоретическое обучение** **1**. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле Практическое занятие № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические			

мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; − сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; − умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; − критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; − креативность мышления, инициативность и находчивость; **Метапредметные:** − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному	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 Практическое занятие № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования) Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды Теоретическое обучение 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 Практические занятия № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической			

поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; − умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; − осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; − умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; − представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; − понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; **Предметные:** − владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; − владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и	информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов **Раздел 3. Современная политическая карта** Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. 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. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство **Раздел 4. Население мира** Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения **Теоретическое обучение** 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира.			

экологических процессов и проблем; − сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; − владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; − владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; − владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; − владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; − сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	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 Практические занятия № 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения **Теоретическое обучение** **Раздел 5. Мировое хозяйство** Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда **Теоретическое обучение** Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное			

	географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда Практическое занятие № 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран Тема 5.2. Международная экономическая интеграция Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-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 возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. 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 чёрных и цветных 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 древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду Сельское хозяйство. 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 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 Практические занятия * № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия» **Раздел 6. Регионы и страны мира** Тема 6.1.			

	Регионы мира. Зарубежная Европа Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона Практическое занятие № 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору) Тема 6.2. Зарубежная Азия Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии) Практическое занятие № 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии			

	на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции Тема 6.3. Америка Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии) Практическое занятие № 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) 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 Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда Практическое занятие № 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России* Практическое занятие № 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях* Раздел 7. Глобальные проблемы человечества Теоретическое обучение 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 человека и его экономику. 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 Практическое занятие № 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении			
	ОУП.12 Информатика			

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием **Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека** **Тема 1.1.** Информация и информационные процессы **Тема 1.2.** Подходы к измерению информации **Тема 1.3.** Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера **Тема 1.4.** Кодирование информации. Системы счисления. **Тема 1.5.** Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики **Тема 1.6.** Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет **Тема 1.7.** Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания **Тема 1.8.** Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных **Тема 1.9.** Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи **Раздел 2. Использование программных систем и сервисов** **Тема 2.1.** Обработка информации в текстовых процессорах **Тема 2.2.** Технологии создания структурированных текстовых документов **Тема 2.3.** Компьютерная графика и мультимедиа **Тема 2.4.** Технологии обработки графических объектов			

б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ПК 5.2. Организовывать материально-техническое обеспечение процесса по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. ПК 5.4. Разрабатывать предложения по совершенствованию деятельности подразделения, техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными	**Тема 2.5.** Представление профессиональной информации в виде презентаций **Тема 2.6.** Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде **Тема 2.7.** Гипертекстовое представление информации **Раздел 3. Информационное моделирование** **Тема 3.1.** Модели и моделирование. Этапы моделирования **Тема 3.2.** Списки, графы, деревья **Тема 3.3.** Математические модели в профессиональной области **Тема 3.4.** Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры **Тема 3.5.** Анализ алгоритмов в профессиональной области **Тема 3.6.** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных **Тема 3.7.** Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование **Тема 3.8.** Формулы и функции в электронных таблицах **Тема 3.9.** Визуализация данных в электронных таблицах **Тема 3.10.** Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			

познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; ПК 5.2. Организовывать материально-техническое обеспечение процесса по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. ПК 5.4. Разрабатывать предложения по совершенствованию деятельности подразделения, техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.				

В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,				

гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознающий свое 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 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 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального 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 -понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных				

данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития				

компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке				

программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные)				

базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде				
	ОУП.13 Химия			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Раздел 1. Основы строения вещества Тема 1.1.Строение атомов химических элементов и природа химической связи Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования Практические занятия Решение заданий на использование химической	152	144	Экзамен

чрезвычайных ситуациях ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или	символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева» Раздел 2. Химические реакции Тема 2.1. Типы химических реакций Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление			

основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения,	уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов Практические занятия Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций Лабораторные занятия Лабораторная работа “Типы химических реакций”. Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов.			

соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной	Задания на составление ионных реакций Контрольная работа 1 Строение вещества и химические реакции Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ Практические занятия Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств			

безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов Практические занятия Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ Лабораторные занятия Лабораторная работа «Идентификация			

В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы	неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония Контрольная работа 2 Свойства неорганических веществ Раздел 4. Строение и свойства органических веществ Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено) Практические занятия			

химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %) Тема 4.2. Свойства органических соединений Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов – кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие			

органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и	свойства мыла – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений Практические занятия Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов Лабораторная работа Лабораторная работа “Превращения органических веществ при нагревании".			

изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических	Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др. Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации Лабораторные занятия Лабораторная работа: “Идентификация органических соединений отдельных классов” Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей			

веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации	идентифицировать предложенные органические вещества Контрольная работа 3 Структура и свойства органических веществ Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций Скорость химических реакций. Химическое равновесие Теоретическое обучение Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье Практические занятия Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия Раздел 6. Растворы			

	Тема 6.1. Понятие о растворах Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека Химия в быту и производственной деятельности человека Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет) Практические занятия Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы,			

	конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией.			
	ДУП.01 Индивидуальный проект			
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение. Виды учебной деятельности студентов: Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Тема 1.Проект. Типы и виды проектов. Продумывать возможные варианты проблем в рамках намеченной тематики. Самостоятельно определять проблемы проекта, обсуждать (предлагать) тему, цели и задачи проекта. Выдвигать проблемы («мозговая атака») с последующим коллективным обсуждением, уточнять информацию. Тема 2. Планирование проекта. Вырабатывать план действий, формулировать задачи. Умение уточнять информацию. Формировать состав групп и распределять роли в группах. Осуществлять планирование работы в группах. Проявлять инициативу, энтузиазм. Тема 3. Этапы работы над проектом.	44	32	ДР

ОК 08 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках 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. 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. 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. ПК 5.6 . Осуществлять разработку адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей	Продумывать возможные варианты проблем в рамках намеченной тематики. Умение уточнять информацию. Формировать состав групп и распределять роли в группах. Осуществлять планирование работы в группах. Предлагать и обосновывать свои критерии оценки работы над проектом. Тема 4. Деятельность на различных этапах проектирования. Вырабатывать план действий. Формулировать задачи. Активно и самостоятельно работать в ходе проектной деятельности в соответствии со своей ролью и сообща (в соответствии с планом работы). Вживаться в ситуацию. Добывать недостающие знания. Тема 5. Рейтинговая оценка проекта. Участвовать в оценке путем коллективного обсуждения самооценок. Предлагать и обосновывать свои критерии оценки работы над проектом. Продумывать возможные варианты проблем в рамках намеченной тематики. Тема 6. Способы получения и переработки информации. Виды источников информации. Осуществлять сбор информации о каком-то объекте, ознакомление участников проекта с этой информацией, ее анализ и обобщение фактов, предназначенных для широкой аудитории. Обрабатывать информацию (анализ, обобщение, сопоставление и известными фактами, аргументированные факты). Использовать Интернет для поиска информации. Тема 7. Способы получения и переработки информации. Тезисы, виды тезисов. Добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать,			

видов и форм обслуживания. ***личностных:*** - умение проявить себя в деятельности, попробовать свои силы, приложить свои знания; - развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетенциями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий. Самоорганизации и саморегуляции; - умение решить ту или иную проблему в результате самостоятельных действий обучающихся с обязательной презентацией этих результатов; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития. ***- метапредметных:*** - умение самостоятельно приобретать знания в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей; - умение анализировать и представлять информацию в различных видах деятельности; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии,	интерпретировать и адекватно использовать для решения проблем. Обрабатывать информацию (анализ, обобщение, сопоставление и известными фактами, аргументированные факты). Тема 8. Исследовательская работа. Продумывать возможные варианты проблем в рамках намеченной тематики. Самостоятельно определять проблемы проекта, обсуждать (предлагать) тему, цели и задачи проекта. Выдвигать проблемы («мозговая атака») с последующим коллективным обсуждением, уточнять информацию. Выполнять исследование, решая промежуточные задачи. Тема 9. Индивидуальный проект. Выдвигать значимость и актуальность выдвинутых проблем, адекватность их изучаемой тематике. Активно участвовать в проекте в соответствии с индивидуальными возможностями. Общаться и оказывать взаимопомощь. Умение проникнуть в проблему, привлечь знания из других областей. Тема 10. Структура и содержание проектной работы. Выделять основные составляющие проекта. Изложение структурных составляющих проекта и их характеристики, детальное описание. Тема 11. Правила оформления проектной работы. Презентация проекта. Оформлять проект в соответствии с предъявленными требованиями. Использование стандартных программ MicrosoftOffice. Выбирать форму презентации результатов. Тема 12. Правила оформления проектной работы. Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка. Оформлять проект в соответствии с предъявленными требованиями. Использование стандартных программ Microsoft			

доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; - овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности; - ***предметных:*** сформированность представлений о роли проектной деятельности как гибкой модели организации учебного процесса, ориентированную на творческую самореализацию личности обучающихся, развитие их интеллектуальных и физических возможностей, волевых качеств и творческих способностей в процессе создания нового продукта, обладающего объективной и субъективной новизной, имеющего практическую значимость; - умения формулировать проблемы, проблемные ситуации; - способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - 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; - сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской	Office. Оформлять титульный лист, библиографический список. Тема 13. Правила оформления проектной работы. Оформление слайдов в программе Power Point. Оформлять проект в соответствии с предъявленными требованиями. Использование стандартных программ Microsoft Office. Подбирать материал для мультимедийной презентации, оформлять презентации в Power Point. Тема 14. Оформление результатов исследования. Оформлять проект в соответствии с предъявленными требованиями. Использование стандартных программ Microsoft Office. Оформлять результаты исследования: таблицы, графики, диаграммы, схемы, рисунки, анализ, выводы, заключения. Тема 15. Оформление результатов исследования. Оформлять проект в соответствии с предъявленными требованиями. Использование стандартных программ Microsoft Office. Составлять письменный отчет (составлять план работы, презентовать четко информацию, оформлять сноски). Тема 16. Защита проектной работы. Представление проекта. Защищать проект (демонстрировать понимание проблемы, целей и задач проблемы, целей и задач проекта, умение планировать и осуществлять деятельность, умения аргументировать свои выводы и оппонировать). Формировать позитивное отношение к работе (проявлять инициативу). Тема 17. Защита проектной работы. Публичное выступление. Защищать проект (демонстрировать понимание проблемы, целей и задач проблемы, целей и задач проекта, умение планировать и осуществлять деятельность, умения аргументировать свои выводы и оппонировать).			

деятельности, критического мышления.	Тема 18. Изучение возможностей использования результатов проектной деятельности. Участвовать в коллективном анализе и оценке результатов проекта. Выработка самостоятельных исследовательских умений (постановка проблемы, сбор и обработка информации, проведение экспериментов, анализ полученных результатов).			
	ДУП.02 Россия-моя история			
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1. «Россия – Великая наша держава» Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее «Откуда есть пошла земля Русская» Европейскую равнину, их влияние на формирование древнерусской государственности. Значение Ладоги и Новгорода. Древний Киев – мать городов русских. Походы русских князей на Царьград и русско-византийское взаимодействие. Крещение Руси: причины, ход, последствия. Значение кирилло-мефодиевской традиции для русской культуры. Образ Древней Руси в «Повести временных лет». Призыв к единству. Нашествие монголов с Востока, натиск с Запада Нарастание политической раздробленности на Руси и ее причины. Борьба князей за власть и «отчины». Владимир Мономах. Курс Андрея Боголюбского на укрепление единодержавия и его культурная политика. Идея единства Руси в «Слове о полку Игореве» и «Слове о погибели Русской земли». Установление ордынского владычества на Руси. Русь	32	32	Компл дифференц зачет

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. 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. ПК 5.6 ПК 5.6. Осуществлять разработку адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Должен уметь: − отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации	– щит Европы. Александр Невский как спаситель Руси. Многовекторная политика князя. Жизнь Александра Невского. Наступление западных соседей Руси и духовно-рыцарских орденов. Его отражение: Невская битва и Ледовое побоище. Внешнеполитическая программа Александра Невского Раскрывать причины формирования многовекторной политики Александра Невского. Сравнивать выбор политической стратегии Даниила Галицкого и Александра Невского. и его церковная политика. Деятельность митрополита Киевского Кирилла II. Наследие Александра Невского – великая Россия. Исторический выбор Даниила Галицкого и его последствия для Галицкой Руси. Собиратели земель Русских. Процесс объединения русских земель вокруг Москвы. Укрепление власти московских князей. Иван Калита. Борьба с Великим княжеством Литовским. Сергий Радонежский, Митрополит Алексий и Дмитрий Донской. Куликовская битва. Монастырское освоение северной Руси. Василий II Темный и отвержение Флорентийской унии. Иван III. Присоединение Великого Новгорода. Брак с Софией Палеолог. Стояние на Угре. Завершение объединения русских земель и начало борьбы за возвращение русских земель от Литвы. Иван Грозный и его эпоха Венчание Ивана Грозного на царство. Стоглавый собор. Составление сборника «Великие Четьи-Минеи». Шатровое зодчество – церковь Вознесения в Коломенском и собор Василия Блаженного, их символика. Присоединение Поволжья. Полемика			

как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); − составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий явлений, процессов истории родного края истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; − выявлять существенные черты исторических событий явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; − осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения соответствия исторической действительности; − анализировать текстовые, визуальные	Ивана Грозного и Андрея Курбского о границах царской власти. Ливонская война и ее последствия для отношений России и Европы. Учреждение Московского патриаршества при Федоре Иоанновиче и патриархе Иове. Двуглавый орел. Символы и идеология Российского царства. Смутное время и его преодоление Династический кризис и причины Смутного времени. Правление Бориса Годунова. Подрыв представлений о сакральности власти. Лжедмитрий I. Гражданская война при Василии Шуйском. Польско-литовское вторжение. Семибоярщина. Призыв православной церкви и патриарха Гермогена к спасению Руси. К. Минин и Д. М. Пожарский. Восстановление царской власти, избрание Михаила Романова на царство. «Волим под царя Восточного, Православного» Положение западнорусских земель под властью Речи Посполитой. Политика полонизации и ее опасность для национальной и религиозной идентичности населения западной и южной Руси. Запорожское казачество под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г. Война России с Польшей и Швецией. Измена гетмана Выговского и преодоление ее последствий. Андрусовское перемирие. «Вечный мир», выкуп Киева у Речи Посполитой и окончательное воссоединение Левобережной Украины с Россией. Петр Великий. Строитель великой империи «Отторженная возвратих» Россия при Екатерине II. Русско-турецкая война 1768–1774 гг. Деятельность князя Г. А. Потемкина. Упразднение Запорожской Сечи. Присоединение Крыма к России. Освоение земель Новороссии,			

источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XX века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; – демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российс кому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	переселенческая политика при Екатерине II. Строительство Севастополя как базы Черноморского флота. Россия в революционной смуте Подготовка к свержению российской монархии: прогрессивный блок, агитация в Государственной Думе и армии. А. И. Гучков и П. Н. Милюков. Внешнее влияние на революционные процессы. Выступления в Петрограде в феврале 1917 г. Восстание петроградского гарнизона. Создание Петросовета и Временного правительства. Блокада царского поезда и отречение Николая II. Нарастание анархии и распада государственности. Корниловское выступление. Захват власти большевиками. Гражданская война в России Начало гражданской войны. Брестский мир и его восприятие российским обществом. Германское вторжение и интервенция стран Антанты. Формирование Добровольческой армии. Судьба царской семьи. От КОМУЧа до А. В. Колчака – белое движение в Сибири. Северо-Западная армия Н. Н. Юденича под Петроградом. Расказачивание и Донское восстание. Поражение белых армий в Сибири и на Юге России. Советско-польская война и позиция русского офицерства. Петлюровщина и ее разгром. Махновское движение. Эвакуация армии Врангеля из Крыма. Крестьянская гражданская война и Кронштадтское восстание. «Уходили мы из Крыма». Феномен русской эмиграции первой волны Феномен русской послереволюционной эмиграции. Основные центры эмиграции: Галлиополийский лагерь, Югославия, Прага, Берлин, Париж; их особенности. Казачья поэзия Николая Туроверова.			

	«Философский пароход» и его пассажиры. И. А. Ильин. Хранение идеала: Иван Шмелев. Тоска по Родине и мировое признание: С. В. Рахманинов, И. А. Бунин, В. В. Набоков. Русские изобретатели в эмиграции. В. Н. Ипатьев и переворот в химии XX века. Новые горизонты техники: В. К. Зворыкин и телевидение, А. М. Понятов и видеозапись. Русская церковная эмиграция и ее миссия. Значение первой волны русской эмиграции для российской и мировой культуры. Проект «Украина» Украинофильство в Российской империи. Тарас Шевченко и его отношение к России. «Кирилло-мефодиевское братство» и судьба его участников. Общественные деятели России об украинофильстве. Особенности пропаганды украинского национализма в Австро-Венгрии. Михаил Грушевский. Феномен закарпатских русин. Террор против «русофилов» в Австро-Венгрии в годы Первой мировой войны. Создание Украинской Народной Республики. Брестский мир и оккупация Украины. Гетманство П. Скоропадского. Гражданская война на Украине. Создание УССР. Первые пятилетки Принципы советского планирования. Первый пятилетний план. Флагманы пятилеток: Магнитка, Кузнецк, Днепрогэс, Сталинградский и Харьковский тракторный заводы, Азовсталь. Создание новых отраслей: химическая, автомобильная, авиационная. Коллективизация и голод 1932–1933 гг. География голода 1932–1933 гг. Миф о голодоморе как антиукраинской акции. Вопрос о роли принудительного труда в осуществлении индустриализации. Романтика первых пятилеток.			

	Стахановское движение. Наступление на религию. Изменения в жизни и быте советских людей по итогам пятилетки «Вставай, страна огромная!» Основные этапы и ключевые события Великой Отечественной войны. Обращения В. М. Молотова и И. В. Сталина к народу. Призыв Православной Церкви к защите Отечества. Планы Гитлера по уничтожению славянских народов. Патриотический подъем народа в годы Великой Отечественной войны. Фронт и тыл. Позиция русской эмиграции по отношению к войне. Защитники Родины и пособники нацизма. Патриотический подвиг деятелей культуры. От «перестройки» к кризису. От кризиса к возрождению Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Рыночные реформы. Противостояние президента и парламента в 1993 г. и принятие Конституции Российской Федерации. Экономика и общество: «новые русские», олигархи, финансовые пирамиды. «Парад суверенитетов». Война с терроризмом на Кавказе. Положение русскоязычных в странах СНГ. Религиозный ренессанс. Осознание государством и обществом необходимости обновления всех сфер жизни российского общества. Изменение вектора развития страны после 2000 года. В. В. Путин. Рост патриотических настроений. Укрепление вертикали власти. Устранение влияния стран Запада на внутреннюю и внешнюю политику России. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в САР. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Перспективы			

	импортозамещения и технологических рывков. Присоединение Крыма и Севастополя к России. Внесение поправок в Конституцию. Специальная военная операция. Православие в истории России Основы православного Символа веры. Смысл христианских таинств – освящение человека: Крещение и Евхаристия. Церковные праздники. Значение монашества в православной традиции, русские монастыри: Киево-Печерская лавра, Троице-Сергиева лавра, Оптина пустынь. Идея Святой Руси и ее значение для русской культуры Ислам в истории России Буддизм в истории России Основные положения буддийской религии. Пантеон. Типитака, Ганджур и Даньджур. Буддийский культ: будни и праздники. Появление буддизма на территории России: вторая по древности религиозная организация в России после Православной Церкви. Буддийские общины Тувы, Бурятии и Калмыкии. Буддийские школы. Иволгинский дацан. Буддисты в Отечественной войне 1812 г. Буддисты в Великой Отечественной войне. БТСР и ее вклад в укрепление межрелигиозного и межнационального мира. Буддисты в СВО. Иудаизм в истории России Основные положения иудейской религии. Единобожие. Тора, Танах, Талмуд. Иудейское благочестие: будни и праздники. Появление иудаизма на территории России: Хазарский каганат. Иудейская община Киева. Ешивы Западной России в XV–XVI вв. Иудаизм и караимство в Крыму. Оформление хасидизма: любавичские раввины. Иудеи – герои Российской империи. Трагедия и подвиг советских			

	евреев в годы Второй мировой войны. Современный иудаизм в России. История антироссийской пропаганды Образ Московии в западноевропейской литературе и пропаганде. «Завещание Петра Великого» и другие антироссийские мифы в период наполеоновского похода на Россию. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. «Слава русского оружия» Ранние этапы истории русского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Вехи истории российского флота. Значение военной промышленности в модернизации Российской империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Оборонная промышленность в эпоху Великой Отечественной войны. Атомный проект и развитие советского оборонно-промышленного комплекса. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Оборонно-промышленный комплекс современной России и ее новейшие разработки			
	ОГСЭ.01 Основы философии	48	48	Дифференцированный зачет
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	**Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии** Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность Предмет и определение философии. **Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия** Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.			

выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Планировать и реализовыват собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 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. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Наименование личностных результатов Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. 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. Проявляющий уважение к эстетическим	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика **Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.** 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма **Тема 1.4**. **Современная философия** Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея. **Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение.** Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления. **Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания** Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. **Тема 2.3 Этика и социальная философия** . Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель.			

ценностям, обладающий основами эстетической культуры 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 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм Демонстрирующий 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. Отражающий 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 Отражающий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и	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. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности **Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение** Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. 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.			

ответственной деятельности Отражающий толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям Отражающий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности Отражающий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей Отражающий 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 Отражающий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений Отражающий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие				

вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков Отражающий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.				
	ОГСЭ.02 История	48	48	Дифференцированный зачет
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	**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 Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США,			

деятельности ОК 05 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста 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. 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. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. 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. Демонстрирующий умение эффективно	странами «третьего мира». **Тема 1.2** **Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.** Политические события в Восточной Европе во второй половине Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. **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. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. **Тема 2.3** **Россия и мировые интеграционные процессы** Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и			

взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации Демонстрирующий 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.	политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. **Тема 2.4** **Развитие культуры в России.** 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. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. **Глобализация и ее последствия, международные отношения.** Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление.			
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач	**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**	168	164	Дифференцированный зачет

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста 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. 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.				
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. 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.	**Тема 1.1.Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с			

Демонстрирующий 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. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки **Тема 1.2.Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. **Тема 2Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой.			

	Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. **Тема 2.2.Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite. **Тема 2.3.Город, деревня, инфраструктура** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. **Тема 2.4. Досуг.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when). **Тема 2.5. Новости, средства массовой информации.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. **Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)** Лексический материал по теме. Грамматический материал:			

	- сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every. **Тема 2.7.** **Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций. **Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;			

	- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. **Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения).** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. **Тема 2.10 Научно-технический прогресс.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. **Тема 2.11 Профессии, карьера.** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III) **Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск.Туризм** Лексический материал по теме. Грамматический материал:			

	- дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. **Тема 2.13 Искусство и развлечения.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге. **Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты.** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций. **Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания.** Продукты питания и способы кулинарной обработки**.**			
	ОГСЭ.04 Физическая культура	164	164	Дифференцированный зачет
ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	**Тема 1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.** Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.			

ситуациях ОК 05 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста 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. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ***личностных*:** − готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; − сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; − потребность к самостоятельному использованию физической культуры как	Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебного предмета «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями. **Тема 2. Правила поведения, техника безопасности и предупреждение травматизма на занятиях физическими упражнениями.** Нормы поведения занимающихся на уроках физической культуры регламентируют общение студентов друг с другом и с преподавателем, отношение к имуществу. От соблюдения правил поведения зависит здоровье и жизнь занимающихся. Основные правила поведения на занятиях физической культурой: -не опаздывать на учебные занятия; -своевременно выполнять команды преподавателя; -соблюдать требования техники безопасности, личной гигиене и к спортивной форме; -соблюдать чистоту в раздевалке; -беречь спортивный инвентарь и оборудование; -не приступать к выполнению упражнения на снарядах без разрешения преподавателя; -соблюдение правил эксплуатации спортивных и тренажерных залов, стадиона. **Тема 3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями** Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности			

составляющей доминанты здоровья; −приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; − формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; − готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; − способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; − способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; − формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и	самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств. **Тема 4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки** Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. **Тема 5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.** Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности. **Тема 6. Средства физической культуры в реализации трудоспособности.** Основные средства физкультуры - игры и			

спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; − принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; − умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; − патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; − готовность к служению Отечеству, его защите; ***метапредметных:*** − способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; − готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; − освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; − готовность и способность к самостоятельной информационно-	различные физические упражнения с постепенным увеличением нагрузки. Начиная с утренней зарядки, легких тренировок и заканчивая соревнованиями, установлением личных и всеобщих рекордов. Для достижения результата используются только естественные силы природы (солнце, вода, воздух), режим питания, гигиена, отдых. Сочетание нагрузки и отдыха необходимо для того, чтобы сохранить и развить активность восстановительных процессов. Дополнительными средствами восстановления могут быть факторы гигиены, питания, массаж, биологически активные вещества (витамины). Главный критерий положительной динамики восстановительных процессов - готовность к повторной деятельности, а наиболее объективным показателем восстановления работоспособности служит максимальный объем повторной работы. С особой тщательностью необходимо учитывать нюансы восстановительных процессов при организации занятий физическими упражнениями и планировании тренировочных нагрузок. Повторные нагрузки целесообразно выполнять в фазе повышенной работоспособности. **Тема 7. Физическая культура по профессиональной деятельности специалиста.** Производственная физическая культура – система методически обоснованных физических упражнений, физкультурно-оздоровительных и спортивных мероприятий, направленных на повышение и сохранение устойчивой профессиональной дееспособности. Форма и содержание этих мероприятий определяются особенностями профессионального труда и быта человека.			

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 (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; ***предметных:*** − умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; − владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; − владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; − владение физическими упражнениями	**II. Практическая часть** **Учебно-методические занятия** Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов. 1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов. 2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению. 3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. 4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения. 5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов. 6. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности. 7. Ведение личного дневника самоконтроля			

разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; − владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	(индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру). 8. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности. **Легкая атлетика.** Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. **Виды учебной деятельности студентов:** Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4′ 100 м, 4′ 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов. **Гимнастика** Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую,			

	дыхательную, нервно-мышечную системы. Техника безопасности занятий. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики. **Спортивные игры**. Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. **Волейбол.** Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам. **Баскетбол**. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска,			

	накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. **Лыжная подготовка.** Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. **Плавание** Занятия позволяют занимающимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6			

	раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием. **Виды спорта по выбору** Ритмическая гимнастика. Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма. Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий. Дыхательная гимнастика Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в			

	качестве профилактического средства физического воспитания. Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. **Учебно-тренировочные занятия** **Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.** **Практические занятия:** 1. Методика эффективных и экономичных способов владения жизненно – важными умениями и навыками. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Кроссовая подготовка. 2. Низкий, высокий старт. Бег 100 м, метание гранаты. Прыжки в длину. Кроссовая подготовка 3. Совершенствование техники прыжков в длину с разбега. Совершенствование техники метания гранаты. Кроссовая подготовка 4.Совершенствование техники прыжков в длину с разбега. Эстафетный бег. Кроссовая подготовка.(2 часа) 5. Проверка физической подготовленности. Метание гранаты. Эстафетный бег. Кроссовая подготовка.(2 часа) 6. Низкий, высокий старт. Бег 100 м, метание гранаты. Прыжки в длину. Кроссовая подготовка.(2 часа) 7. Совершенствование техники прыжков в высоту способом перешагивание. Совершенствование техники метания гранаты. Кроссовая подготовка.(2 часа) 8. Проверка физической подготовленности. Техника прыжков в высоту. Эстафетный бег.			

	Кроссовая подготовка.(2 часа) 9. Совершенствование техники выполнения эстафетного бега. Метание гранаты.(2 часа) 10. Проверка умений и навыков. Метание гранаты. Прыжки в длину.(2 часа) **Гимнастика.** **Практические занятия** Техника безопасности на занятиях. Акробатика. Акробатические упражнения. Строевые приемы на месте, в движении. ОРУ, в паре с партнером, с гантелями. 2. Кувырок вперед, назад. Стойка на голове, руках. Мост из положения лежа. 3. Перекладина высокая – подъем в упор силой, соскок махом назад. Совершенствование. 4. Опорный прыжок через козла, способом ноги врозь. Перекладина высокая – подъем в упор силой. Совершенствование. 5. Проверка в умении и навыков. Перекладина. Акробатика. Опорный прыжок. **Виды учебной деятельности студентов** Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики. **Спортивные игры (баскетбол).**			

	Практические занятия 1. Совершенствование техники ведения, ловли передачи мяча. Броски мяча в корзину с различных точек. Учебно-тренировочная игра. 2. Совершенствование техники бросков мяча в корзину с различных точек, с места, в движении. Учебная игра. 3.Совершенствование техники владения мячом. Техника игры в нападении и защите. Учебно-тренировочная игра. 4.Передача мяча в парах, тройках. Штрафной бросок. Учебно-тренировочная игра 5. Проверка умений и навыков. Штрафной бросок. Броски мяча с точек. Учебно-тренировочная игра. **Лыжная подготовка.** **Практические занятия** 1.Техника одновременных классических ходов. Техника безопасности на занятиях лыжной подготовки 2.Техника попеременных классических ходов: двушажных, четырехшажный ход. Прохождение дистанции Ю. – 5км, Д. – 3км3.Техника коньковых ходов: полуконьковый ход, одношажный коньковый ход, одновременный двушажный коньковый ход4.Проверка умений и навыков: одновременного одношажного хода, бесшажного **Виды учебной деятельности студентов** Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов.			

	Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях. **Плавание 10 часов** **Практические занятия** 1. Правила поведения в бассейне и естественных водоемах. Учебные прыжки в воду ногами. Упражнения на ознакомление с водной средой (особенности дыхания и выдыхания в воду, обучение движениям ногами и руками способами брасс и кроль на груди). (2 часа). 2. Обучение техники спортивных способов плавания: брасс, кроль на груди и кроль на спине. стартов и поворотов. (2 часа). 3. Стартовый прыжок с тумбочки. Старт из воды. Изучение техники выхода из воды при выполнении стартов и поворотов различными способами плавания. (2 часа). 4. Техника выполнения поворотов в спортивном плавании. Техника поворотов при различных способах плавания. Совершенствование выполнения выходов из воды (цикл- вдох-выдох).(2 часа). 5. «Брасс». Техника выполнения движений ногами и руками. «Кроль на груди». Техника выполнения движений ногами и руками.(2 часа). **Виды учебной деятельности студентов**			

	Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса. Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине. Освоение элементов игры в водное поло (юноши), элементов фигурного плавания (девушки); знание правил плавания в открытом водоеме. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне. Освоение самоконтроля при занятиях плаванием. **Виды спорта по выбору (24 часа).** **Практические занятия** 1.Техника выполнения упражнений со свободными весами: гантелями, штангами, набивными мячами. (2 часа). 2. Развитие физических качеств посредством круговой тренировки (2 часа). 3. Техника выполнения упражнений на гимнастической стенке и перекладине (2 часа). 4.Техника выполнения упражнений для мышц спины и брюшного пресса на гимнастической стенке (2 часа). 5. Обучение базовым шагам в спортивной аэробике. Совершенствование прыжков на скакалке. (2 часа).			

	6. Техника выполнения упражнений для развития гибкости. Техника выполнения упражнений с набивными мячами в паре. (2 часа). 7. Техника выполнения комбинации из 20 движений под музыку в паре. Дыхательная гимнастика (2 часа). 8. Техника выполнения упражнений на развитие мышц брюшного пресса и укрепление мышц спины. Техника выполнения прыжков на скакалке (2 часа). 9.Выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений.(2 часа). 10. Техника выполнения упражнений в самостраховке. (2 часа). 11. Техника выполнения упражнений для развития мышц шеи, стойка на голове (2 часа). 12. Техника выполнения упражнений для самообороны в парах.(2 часа). **Виды учебной деятельности студентов** Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений. 1. Ритмическая гимнастика. Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий. 2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах. Знание и умение грамотно использовать современные			

	методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля. 3. Дыхательная гимнастика. Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы. Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. 4. Спортивная аэробика. Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности. 5. Элементы единоборства. Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развитие сложныех координационных движений, психофизических навыков (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение). Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба - приемы самозащиты и зашиты, развивитие физические качества (статическую и динамическую			

	силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость). Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т.д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами. Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств **Спортивные игры (волейбол) 11 часов.** **Практические занятия** 1.Стойка, перемещение волейболиста. Верхняя и нижняя прямая подача. Правила игры. Учебно-тренировочная игра.(2 часа) 2.Совершенствование техники приема-передачи мяча сверху, снизу. Обучение нападающему удару.. Учебно-тренировочная игра.(2 часа) 3.Совершенствование верхней прямой подачи. Прием мяча с подачей из зоны 1, 6, 5 в зону «3». Совершенствование техники нападающего удара. Учебно-тренировочная игра.(2 часа) 4.Совершенствование техники и тактики игры. Нападающий удар, блокирование. Учебно-тренировочная игра.(2 часа) 5.Проверка умений и навыков. Прием и передача мяча в парах. Подача мяча. Нападающий удар. Учебно-тренировочная игра.(2 часа) 6. Учебная игра. Дифференцированный зачет.(1 час). **Виды учебной деятельности студентов** Освоение основных игровых элементов.			

	Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временны х и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.			
	ОГСЭ.05. Психология общения	36	36	Дифференцированный зачет
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	**Тема 1.** Введение в психологию общения. Введение в психологию общения. Психология как наука. История психологии. Сущность понятия «Общение». Межличностное общение как коммуникативная деятельность, функции и структура. **Тема 2.** Типология личности и личностный рост. Типология личности и личностный рост. Типы темперамента и их психологическая характеристика.			

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 05 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста 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. 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. **Личностные:** - становление гражданской позиции как активного и ответственного гражданина Российской федерации, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;	Роль темперамента в деятельности. Самоуважение как один из истоков психологической устойчивости. **Тема 3.** Личностные особенности. Личностные особенности. Характер. Акцентуации характера. Личностный рост **Тема 4.** Суицид и пути выхода. Суицид и пути выхода. Стресс. Фрустрация. Суицид. **Тема 5.** Психология общения: Психология общения: структура общения; вербальные и невербальные средства общения. Репрезентативные системы. Эмпатия и рефлексия Виды и техники слушания. Упражнения по развитию навыков общения. **Тема 6.** Формирование жизнестойкости. Формирование жизнестойкости. Преодоление тревоги. Личные стратегии успеха в трудных ситуациях.			

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - сформированность мотивации к освоению профессии, а также к дальнейшему профессиональному совершенствованию; - овладение навыками саморегуляции, безконфликтногообщения. **Метапредметные:** - умение самостоятельноопределять целидеятельности и составлятьпланы деятельности; - самостоятельноосуществлять,контролировать икорректироватьдеятельность; - умение использовать всевозможные ресурсы длядостижения поставленныхцелей и реализации плановдеятельности; - выбиратьуспешные стратегии вразличных ситуациях; - умение продуктивнообщаться ивзаимодействовать впроцессе совместнойдеятельности, учитыватьпозиции других участниковдеятельности, эффективноразрешать конфликты; - умение самостоятельнооценивать и приниматьрешения, определяющиестратегию поведения, сучетом гражданских инравственных ценностей. **Предметные:** - сформированность нормпозитивного социальногоповедения;				

- сформированность умениияиспользовать свои праваадекватно законодательству,обращаться в надлежащиеорганы заквалифицированнойпомощью; - сформированность умениянализировать и осознанноприменять нормы закона сточки зрения конкретныхусловий их реализации; - составлять необходимыезаявительные документы; - сформированность умениясоставлять резюме,осуществлятьсамопрезентацию притрудоустройстве; - использовать приобретенныезнания и умения в различныхжизненных ипрофессиональныхситуациях; сформированность навыковжизнестойкости.				
	ЕН.01 Химия	146	144	Дифференцированный зачет
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии специальности, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 06 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	**Введение** Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования. **1. Общая и неорганическая химия** **1.1. Химия — наука о веществах** **Состав вещества**. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул:			

особенностей социального и культурного контекста 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. ПК 5.6 ПК 5.6. Осуществлять разработку адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. **Личностные:** - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; - химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; - готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; **Метапредметные:** - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки	молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул. **Измерение вещества**. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. **Агрегатные состояния вещества**. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. **Смеси веществ**. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси. **Практические занятия** Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией. **1.2. Строение атома** **Атом — сложная частица**. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. **Состав атомного ядра**. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. **Электронная оболочка атомов**. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке.			

задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; **Предметные:** - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: - наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;	Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы. **Лабораторный опыт** Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа. **1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева** **Открытие периодического закона.** Предпосылки: накопление фактологиче-ского материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. **Периодический закон и строение атома**. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для			

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.	развития науки и понимания химической картины мира. **Лабораторный опыт** Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода. **1.4. Строение вещества** **Понятие о химической связи.** Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. **Ковалентная химическая связь**. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. **Ионная химическая связь**. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. **Металлическая химическая связь**. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и			

	ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. **Водородная химическая связь**. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п. **Комплексообразование**. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение. **Лабораторные опыты** Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью. Качественные реакции на ионы Fe2+ и Fe3+. **1.5. Полимеры** **Неорганические полимеры**. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы.			

	Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы. **Органические полимеры**. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам. **Лабораторные опыты** Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород. Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей. Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс. Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы. Обнаружение хлора в поливинилхлориде. **1.6. Дисперсные системы** **Понятие о дисперсных системах**. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. **Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека**. Эмульсии			

	и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение. **Лабораторные опыты** Получение суспензии серы и канифоли. Получение эмульсии растительного масла и бензола. Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия. **1.7. Химические реакции** **Классификация химических реакций в органической и неорганической химии**. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). **Вероятность протекания химических реакций**. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования			

	веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия. **Скорость химических реакций**. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. **Обратимость химических реакций. Химическое равновесие**. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье). **Лабораторные опыты** Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот. **1.8. Растворы** **Понятие о растворах**. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. **Теория электролитической диссоциации**. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической			

	диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. **Гидролиз как обменный процесс**. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. **Лабораторный опыт** Характер диссоциации различных гидроксидов. **Практическое занятие** Приготовление растворов различных видов концентрации. **1.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы** **Окислительно-восстановительные реакции**. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных			

	элементами в промежуточных степенях окисления. **Классификация окислительно-восстановительных реакций**. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. **Химические источники тока**. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. **Электролиз расплавов и водных растворов электролитов**. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. **Лабораторные опыты** Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах. **1.10. Классификация веществ. Простые вещества**			

	Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, осно́вные и комплексные. **Металлы**. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. **Коррозия металлов**. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. **Общие способы получения металлов**. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. **Неметаллы**. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и			

	молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, с кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.). **Лабораторные опыты** Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ. Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ. Ознакомление с коллекцией руд. Получение кислорода и его свойства. Получение водорода и его свойства. Получение пластической серы, химические свойства серы. Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей. Свойства угля: адсорбционные, восстановительные. Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей. Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов. **1.11. Основные классы неорганических и органических соединений** **Водородные соединения неметаллов**. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. **Оксиды и ангидриды карбоновых кислот**. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их			

	свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. **Кислоты органические и неорганические**. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, оснóвными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. **Основания органические и неорганические**. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. **Амфотерные органические и неорганические соединения**. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами. **Соли**. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. **Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений**. и Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и			

	железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ. **Лабораторные опыты** Получение и свойства углекислого газа. Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот. Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония). Разложение гидроксида меди. Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия. Получение жесткой воды и изучение ее свойств. Устранение временной и постоянной жесткости. **Практические занятия** Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. Получение аммиака, его свойства. **1.12. Химия элементов** *s-Элементы* **Водород**. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. **Элементы IA-группы**. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования,			

	регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. **Элементы IIA-группы**. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. *p-Элементы* **Алюминий**. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. **Углерод и кремний**. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. **Галогены**. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.			

	Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. **Элементы VA-группы**. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. **Элементы IVA-группы**. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. *d-Элементы* Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с			

	различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла. **Лабораторные опыты** Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов. **Практические занятия** Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора. **1.13. Химия в жизни общества** **Химия и производство**. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. **Химия в сельском хозяйстве**. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. **Химия и экология**. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от			

	химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. **Химия и повседневная жизнь человека**. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. **Практические занятия** Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов. **2.Органическая химия** **2.1. Предмет органической химии.** **Теория строения органических соединений** **Предмет органической химии.** Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. **Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова**. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и			

	возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. **Классификация органических соединений**. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. **Основы номенклатуры органических веществ**. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. **Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва.** Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие			

	свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. **Классификация реакций в органической химии.** Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (A_N, A_E), элиминирования (Е), замещения (S_R, S_N, S_E), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. **Современные представления о химическом строении органических веществ.** Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органи-ческих молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности. **Лабораторный опыт**			

	Изготовление моделей молекул —представителей различных классов органических соединений. **Практические занятия.** Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна). **2.2. Предельные углеводороды** **Гомологический ряд алканов**. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. **Химические свойства алканов**. Реакции S_R-типа: галогенирование (работы Н.Н.Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. **Применение и способы получения алканов**. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия. **Циклоалканы**. Гомологический ряд и номенклатура			

	циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. **Лабораторные опыты** Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов. Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам. Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи. Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты). **Практическое занятие** Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия. **2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды** **Гомологический ряд алкенов**. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. **Химические свойства алкенов**. Электрофильный			

	характер реакций, склонность реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм A_E-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. **Применение и способы получения алкенов**. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов. **Алкадиены**. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов. **Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных)**. Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры			

	термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера-Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит. **Лабораторные опыты** Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре. Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена. Распознавание образцов алканов и алкенов. **Практические занятия** Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси). **2.4. Ацетиленовые углеводороды** **Гомологический ряд алкинов**. Электронное и пространственное строение ацетилена других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. **Химические свойства и применение алкинов**. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского.			

	Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. **Получение алкинов**. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным мето-дом. **Лабораторный опыт** Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров. **2.5. Ароматические углеводороды** **Гомологический ряд аренов**. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов. **Химические свойства аренов**. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя-Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. **Применение и получение аренов**. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола. **2.6. Природные источники углеводородов** **Нефть**. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее			

	разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. **Природный и попутный нефтяной газы**. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. **Каменный уголь**. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых. **Лабораторные опыты** Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине. Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге. **2.7. Гидроксильные соединения** **Строение и классификация спиртов**. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура			

	алканолов, их общая формула. **Химические свойства алканолов**. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. **Способы получения спиртов**. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. **Отдельные представители алканолов**. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. **Многоатомные спирты**. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трех- атомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. **Фенол**. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая			

	кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe3+. Применение фенола. Получение фенола в промышленности. **Лабораторные опыты** Ректификация смеси этанол-вода. Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта. **Практические занятия** Изучение растворимости спиртов в воде. Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди. **2.8. Альдегиды и кетоны** **Гомологические ряды альдегидов и кетонов**. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. **Химические свойства альдегидов и кетонов**. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. **Применение и получение карбонильных соединений**. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства. **Лабораторные опыты** Окисление этанола в этаналь раскаленной медной			

	проволокой. Получение фенолоформальдегидного полимера. Распознавание раствора ацетона и формалина. **Практические занятия** Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия. **2.9. Карбоновые кислоты и их производные** **Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот**. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. **Химические свойства карбоновых кислот**. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. **Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение**. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. **Сложные эфиры.** Строение и номенклатура сложных			

	эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. **Жиры**. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. **Соли карбоновых кислот**. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки. **Лабораторные опыты** Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия. Ознакомление с образцами сложных эфиров. Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам. Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира. Растворимость жиров в воде и органических растворителях. Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и			

	СМС в жесткой воде. **Практические занятия** Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот. **2.10. Углеводы** **Понятие об углеводах**. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. **Моносахариды**. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.			

	Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. **Дисахариды**. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. **Полисахариды**. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы. **Лабораторные опыты** Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Кислотный гидролиз сахарозы. Знакомство с образцами полисахаридов. Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах. **Практические занятия** Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.			

	Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал. **2.11. Амины, аминокислоты, белки** **Классификация и изомерия аминов**. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. **Химические свойства аминов**. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. **Применение и получение аминов**. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина. **Аминокислоты**. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. **Белки**. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции.			

	Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения. **Лабораторные опыты** Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке. **Практические занятия** Образование солей анилина. Бромирование анилина. Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. Денатурация белка. Цветные реакции белков. **2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.** **Нуклеиновые кислоты** **Нуклеиновые кислоты**. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. **Лабораторный опыт** Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов. **2.13. Биологически активные соединения** **Ферменты**. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы.			

	Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. **Витамины**. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. **Гормоны**. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. **Лекарства**. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. **Лабораторные опыты** Испытание растворимости адреналина в воде и			

	соляной кислоте. Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме. **Практические занятия** Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке. Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода. Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.			
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	36	36	Дифференцированный зачет
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. 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. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	**Тема 1.1 Природоохранный потенциал** 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. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды. **Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование.** Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и			

устойчивый интерес. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. **Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.** 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. **Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.** 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. **Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.** Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.			

6.2.2. Содержание учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Формируемые компетенции Код ПК, ОК	Планируемыерезультаты Умения, знания	Содержание учебных дисциплин	Учебная нагрузка обучающихся, час		Форма промежуточной аттестации
			объём образовательной нагрузки	нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	**Умения** - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в	**Введение** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. **Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве** **Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в	73	64	Экзамен

	профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; - соблюдать нормы экологической безопасности;	пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. **Практические занятия** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. **Лабораторные работы** Изучение под микроскопом микроорганизмов. **Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.			

	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение; - 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; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Схема микробиологического контроля. **Практические занятия** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. **Раздел 2. Основы физиологии питания** **Тема 2.1. Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. **Практические занятия** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. **Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи** Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. **Практические занятия** Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи. **Тема 2.3. Обмен веществ и энергии** Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие			

	- определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. **Знания** - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или	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** Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. **Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. **Практические занятия** Составление рационов питания для различных категорий потребителей. **Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве** **Тема 3.1. Личная и производственная гигиена** Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.			

	социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; - сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. **Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям** Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. **Практические занятия** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. **Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные,			

	деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - 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; - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиология основных пищевых продуктов;	паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. **Практические занятия** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). **Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.			

	- правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы				

	рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.				
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	**Уметь:** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. **Знать:** - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной	**Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров.**Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. **Тема 1.2.Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. **Тема 1.3Товароведная характеристика зерновых товаров.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. **Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.**	107	96	Экзамен

	документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. **Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. **Тема 1.6.Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. **Тема 1.7.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. **Тема 1.8.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. **Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения.** Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 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. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. **Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.** Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. 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. **Тема 2.3Организация хранения различных видов продовольственных товаров.** 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. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. **Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.** Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска			

		сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. **Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.** Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. 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.			
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	**Уметь:** - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое	**Тема 1.1.** **Классификация механического оборудования** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах **Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.** Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной	64	64	дифференцированный зачёт

	оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации **Знать:** - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности;	**Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов.** Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. **Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы.** 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. **Тема 1.5.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде **Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.** Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и			

	правила охраны труда в организациях питания.	зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации . **Тема 2.1. Классификация теплового оборудования.** Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. **Тема 2.2. Варочное оборудование.** 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. **Тема 2.3.Жарочное оборудование.** Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 2.4.Многофункциональное оборудование.** Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование.** Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 2.6.Оборудование для бариста.** 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. **Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи.** Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 2.8. СВЧ-аппараты.** Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. **Тема 3.1Классификация холодильного оборудования.** Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. **Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.** Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. **Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).** Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. **Тема 3.4. Льдогенераторы.** Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. **Тема 4.1. Классификация организаций питания .** Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам			

		организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013). **Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.** Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. 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.			
ОП.04. Организация обслуживания					
ОК 1-7, 9, 10 ОК 11	**Уметь:** - подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять подачу блюд и напитков различными способами; - составлять меню для различных типов предприятий общественного питания. **Знать:** - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;	**Тема 1: Организация обслуживания потребителей** Изучение потребительского спроса. Реклама. Формы обслуживания потребителей. **Практические занятия:** Выполнить рекламу дополнительных услуг предприятия общественного питания. Определение форм обслуживания потребителей. **Тема 2: Организация обслуживания в столовых и буфетах** Формы обслуживания в столовых. Классификация буфетов. **Практические занятия:** Характеристика форм обслуживания в столовых.	40	36	дифференцированный зачёт

	- виды столовой посуды, столовые приборы; - правила подготовки столового белья, посуды и приборов к работе; - способы подачи блюд; - правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков; - назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания.	Составление таблицы «Классификация буфетов». **Тема 3: Торговые помещения предприятий общественного питания.** Виды торговых помещений. Моечная столовой посуды. Практические занятия: Интерьер торговых помещений и залов. Описание работы буфетов. Бар при ресторане. Организация работы сервизной. **Тема 4: Подготовка к обслуживанию потребителей.** Подготовка к обслуживанию потребителей. Форменная одежда обслуживающего персонала. Организация труда работников п.о.п. Уборка помещений п.о.п. Уборка помещений п.о.п. **Практические занятия:** Решение ситуационных задач по проблемам обслуживания потребителей. Составить график выхода на работу работников п.о.п. Составление меню банкетов для специальных видов обслуживания. Варианты расстановки мебели в зале. Подготовка белья, посуды, приборов к обслуживанию. Предварительная сервировка стола. **Тема 5: Обслуживание потребителей в ресторане** Правила встречи и размещения потребителей за столами. Правила приёма заказа. Правила выполнения заказа. Правила расчёта с потребителями.			

		Практические занятия: Описание основных способов подачи блюд. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей. **Тема 6: Специальные формы организации обслуживания** Описание обслуживания по типу «шведского стола» и сырной тележки. Обслуживание в номерах гостиниц, участников совещаний. Обслуживание праздничных мероприятий. Современные формы обслуживания. **Практические занятия:** Обслуживание банкетов и приёмов. Банкет с полным или частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.			
ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга					
ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели	**Тема 1.1Экономика — система общественного воспроизводства.** 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.	40	36	дифференцированный зачёт

	эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	**Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** 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. **Тема 1.3.Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании.** 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. 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. **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса.** Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы			

	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности	ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса. **Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** 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. **Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** 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. **Тема 1.7.Основы предпринимательства и бизнес-планирования.** Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. 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. **Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.**			

	организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	**Предприятие как объект управления.** 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. 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. **Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.** Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. **Тема 2.3.Коммуникация как функция менеджмента.** 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. **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции.** 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 маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании.** Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.			
		ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	36	36	дифференцированный зачёт
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения, умение подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств;	**Тема 1.1Основные положения Конституции РФ.** Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия. **Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации.** Содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. **Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений.** Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.			

	содействующих поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. **Тема 2.2Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц.** Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица**.** Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности. **Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.** 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). **Тема 3.1Правовое регулирование трудовых отношений.** 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.			

		Тема 3.2Материальная ответственность сторон трудового договора. Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. **Тема 3.3 Защита трудовых прав работников.** Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. **Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы.** Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др. **Тема 4.2.Административные правонарушения и административная ответственность.** Определение вида административных правонарушений ответственности виновных Решение ситуационных задач. **Тема 4.3.Административные наказания.** Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика. **Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав.** Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав. **Тема 5.2.Судебный порядок разрешения споров.** Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ.			

		ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	98	96	дифференцированный зачёт
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации.	**Тема 1.1 Информация и информационные процессы.** Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. **Тема 1.2. Технические средства информационных технологий.** Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника. **Тема 1.3. Информационные системы.** Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем. **Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации.** Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. **Тема 2.2 Технология обработки графической информации.** 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).			

		Тема 2.3 Компьютерные презентации. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. **Тема 2.4Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.** 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. **Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности .** Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. **Тема 3.1Компьютерные сети, сеть Интернет.** Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. **Тема 3.2Основы информационной и технической компьютерной безопасности.** Понятие компьютерной графики. Работа с векторной и растровой графикой.			
ОП.08. Охрана труда					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4;	**Уметь:** - выявлять опасные и вредные	**Введение** Основные понятия в области охраны труда.	40	40	дифференцированный зачёт

ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5	производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. **Знать:** - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников 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. **Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда** **Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда** 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. **Практические работы:** Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда. **Тема 1.2. Обеспечение охраны труда** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.			

	- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной	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. **Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях** 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 требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий			

		работников. 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. **Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания** **Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. 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. **Практические работы:** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.			

		Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на 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. **Практические работы:** Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов. **Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность** **Тема 3.1. Электробезопасность** 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. **Тема 3.2. Пожарная безопасность** 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 пожаров. 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. **Практические работы:** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. **Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию** 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.			
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности					
ОК 1-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	**Уметь:** - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	**Раздел 1. Гражданская оборона** **Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником. **Практические занятия:** Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения. **Тема 1.2. Организация гражданской обороны** Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и	40	36	дифференцированный зачёт

	Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)	контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. **Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка** **Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации** Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи. **Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.** Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие. **Тема 2.3. Основы военной службы** Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет. **Практические занятия:** Изучение общевоинских уставов.			

	воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Выполнение воинского приветствия в строю на месте. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата. Построение и отработка движения походным строем. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. **Тема 2.4. Основы медико-санитарной подготовки.** Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. 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. **Практические занятия:** Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие 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.			

ОП.12. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний					
ОК 1-4	**Уметь:** - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявления, обращения; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.	**Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия** **Тема 1.1. Основы социальной адаптации** Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная. **Тема 1.2. Механизмы социальной адаптации** Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологческие механизмы, социальные механизмы. Виды социально-психологической адапатции: функциональная, организационная, ситуативная. **Практические занятия:** Заполнение таблицы «Виды дезадаптации» **Раздел 2. Законодательство о правах инвалидов** **Тема 2.1. Международные договора о правах инвалидов** Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов, 1993; Всемирный доклад ВОЗ об инвалидности, 2011. Конвекция ООН о правах инвалидов, 2006г.: Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. Обеспечение доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры. Конвекция МОТ о профессиональной реабилитации и занятости инвалидов. Декларация ООН о правах умственно отсталых лиц, 1971; Рекомендации Совета Европы по правовой защите	40	36	дифференцированный зачёт

		недобровольно госпитализированных лиц с психическими расстройствами, 1983 и др. **Тема 2.2. Законодательство Российской Федерации о правах инвалидов** Конституция Российской Федерации о правах и свободах гражданина. Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов»: понятия: социальная защита населения, медико-социальная экспертиза, реабилитация и абилитация инвалидов. Обеспечение жизнедеятельности инвалидов, образование и обеспечение занятости. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: общее и профессиональное образование, профессиональное обучение, организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Федеральный закон от 28 декабря 2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»: формы социального обслуживания, виды социальных услуг, финансовое обеспечение социального обслуживания. Федеральная программа «Доступная среда» Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. **Тема 2.3. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации** Приказ Минтруда России от 12.10.2016 № 570н «Об утверждении перечня установленных законодательством Российской Федерации гарантий, выплат и компенсаций, подлежащих включению в федеральный реестр инвалидов».			

		Проведение реабилитационных мероприятий. Предоставление технических средств реабилитации и услуг. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Обеспечение инвалидов жилой площадью, льготы по оплаты жилья. Обеспечение занятости инвалидов. Материальное обеспечение инвалидов. Социально-бытовое обслуживание инвалидов. Санаторно-курортное лечение инвалидов. **Практические занятия:** Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству. Оформление таблицы « Основные направления деятельности по социальной работе бюро МСЭ». Оформление документов для предоставления на МСЭ. Составление словаря понятий на основе Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»: инвалид, социальная зашита населения, социальная поддержка населения, реабилитация, абилитация, индивидуальная программа реабилитации и абилитации, технические средства реабилитации. Составление заявительных документов. **Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.** **Тема 3.1. Основы гражданского законодательства** Понятие и система гражданского права. Гражданский кодекс РФ. Понятие гражданско-правового договора. Правоспособность и			

		дееспособность граждан. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и завещанию). Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальный аспекты защиты прав потребителей. **Тема 3.2. Основы семейного законодательства.** Понятие семейного права. Семейный кодекс РФ. Брачно-семейное законодательство РФ; Заключение и прекращение брака; Права и обязанности родителей и детей. **Практические занятия:** Решение ситуационных задач по основам наследственного права. Решение ситуационных задач по защите прав потребителей. Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака, права и обязанности супругов, брачный договор). **Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.** **Тема 4.1. Основы трудового законодательства.** Трудовой кодекс РФ. Понятие труда, предмет и метод трудового права. Понятие и виды трудового провоотношения. Понятие, стороны и виды трудового договора. Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда. **Тема 4.2. Особенности регулирования труда инвалидов** Нормативные правовые акты, регулирующие труд инвалидов. Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха. Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов. Оплата труда инвалидов.			

		Практические занятия: Составление трудового договора, используя изученный материал. **Раздел 5. Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов** **Тема 5.1. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов** Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма. Услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую помощь. Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. **Тема 5.2. Государственная политика в области трудоустройства инвалидов** Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 (послед.ред.) «О занятости населения в Российской Федерации». Программы государственных служб занятости, адресованные инвалидам. Специализированные			

		предприятия. Самозанятость и организация инвалидами собственного дела. Программы трудоустройства инвалидов. Сопровождаемое содействие занятости инвалидов. Квотирование рабочих мест. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. **Практические занятия:** Решение ситуационных задач «Регулирование труда отдельных категорий работников». Составление резюме для устройства на работу по профессии или специальности. **Раздел 6. Медико-социальная экспертиза** **Тема 6.1. Порядок направления гражданина на МСЭ.** Постановление Правительства РФ от 20.02.2006 № 95 (послед.ред.) «О порядке и условиях признания лица инвалидом». Порядок направления гражданина на медико-социальную экспертизу. Условия и порядок постановления инвалидности. Перечень документов: в случае признания гражданина инвалидом, в случае отказа в признании гражданина инвалидом. **Практические занятия:** Заполнение таблицы «Льготы и социальные гарантии инвалидов». **Раздел 7. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.** **Тема 7.1. Сущность понятия «Реабилитация инвалидов», Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов** Понятие реабилитации инвалидов. Цель реабилитации инвалидов. Порядок разработки и реализации ИПРА инвалида. Основные мероприятия			

		реабилитации или абилитации инвалидов в ИПРА: мероприятия по медицинской, профессиональной, социальной реабилитации или абилитации, по занятию спортом, физкультурно-оздоровительные мероприятия. Рекомендации по оборудованию жилого помещения, занимаемого инвалидов, специальными средствами и приспособлениями. Рекомендуемые технические средства реабилитации и услуги по реабилитации или абилитации, предоставляемые инвалиду. Виды помощи, в которых нуждается инвалид для преодоления барьеров, препятствующих ему в получении услуг на объектах социальной, инженерно и транспортной инфраструктур наравне с другими лицами. **Тема 7.2. Профессиональная реабилитация инвалидов** Профессиональная реабилитация инвалидов: профессиональная ориентация, общее и профессиональное образование, профессиональное обучение, содействие в трудоустройстве (в том числе на специальных рабочих местах), производственная адаптация. Оснащение (оборудование) специального рабочего места для трудоустройства инвалида. Услуги органов службы занятости населения. Ответственность работодателей (должностных лиц) за отказ в приеме на работу инвалида в пределах установленной квоты; за непредставление или несвоевременное представление (представление в искаженном виде) сведений о выполнении квоты, движении рабочих мест. **Практические занятия:** Заполнение таблицы **«** Индивидуальные программы реабилитации инвалидов (ИПР)».			

6.2.3. Содержание профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Таблица 12

Формируемые компетенции Код ПК, ОК	Планируемые результаты Умения, знания	Содержание учебных дисциплин	Учебная нагрузка обучающихся, час		Форма промежуточной аттестации
			максимальная	обязательная	
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					

ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4	**иметь практический опыт:** - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями. **уметь:** - подготавливать рабочее место,	**МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** **Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. **Практическое занятие.** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. **Практическое занятие.** 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	107	96	Экзамен

	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку,	(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). **Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.** Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 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). **Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.** Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов			

	складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. **знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). **Практическое занятие.** Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). **Практическое занятие.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов **Практическое занятие.** Способы подготовки к			

		реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** **Тема 2.1. Обработка, подготовкаэкзотических и редких видов овощей и грибов.** Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг),	110	108	Дифференцированный зачет

		международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. **Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.** Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. **Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.** Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к			

		безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. **Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и пр Выбор способов приготовления в зависимости от			

		вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо иправ при приготовлении полуфабрикатов. **Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных.**Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят,			

		молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. **Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное			

		назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и за **Практическое занятие.** Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. **Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой дичи.** Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. **Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Классификация,			

		ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Практическое занятие.** Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. **УП.01. Учебная практика** **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов			

		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			

		сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			

		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты **ПП.01. Производственная практика** **Виды работ:** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование,			

		охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.			

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.3	**Иметь практический опыт** В разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	**МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** **Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.** 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. 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). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе **Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.** Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое	107	96	Экзамен

	региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов **уметь:** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. 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. 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			

	соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **знания** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к	прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. **Практическое занятие.** 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). **Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.** Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур 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). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к			

	качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	оформлению, построению и содержанию) **Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.** 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. **Практическое занятие.** 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 и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** 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. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. 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	131	120	Экзамен

		(клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) 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. 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. 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. **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). **Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.** 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. 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, рак 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, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)ообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.). **Практическая работа.** Адаптация, разработка			

		рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) **Лабораторная работа.** 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) **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.** 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. 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. 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, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. 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. **Практическая работа.** Адаптация, разработка			

		рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.** 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. 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, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. 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-порея 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. 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. **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.** 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. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы 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). 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.** Адаптация рецептур 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. **Лабораторное занятие.** 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) **Тема 2.5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.** 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 приготовление: 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. 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 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, равиолей, 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 **Практическое занятие.** Адаптация рецептур 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. **Лабораторная работа.** 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). **Тема 2.6.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.** 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 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. 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. 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. 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 ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности 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 **Практическое занятие.** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. **Лабораторная работа.** 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). **Тема 2.7.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.** Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента 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 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. 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). **Практическое занятие.** 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. **Лабораторная работа.** 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). **Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.** 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. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, 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, томленой 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, жареннойцеликом; 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. 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 **Практическое занятие.** 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. **Лабораторная работа.** 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). **Учебная практика по ПМ.02** **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований	144	144	Дифференцированный зачет

		рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения			

		режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со			

		стандартами чистоты. **Производственная практика по ПМ. 02** **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального	144	144	Дифференцированный зачет

		использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 3.1-3.6	**иметь практический опыт:** разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных	**МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** **Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Практическое занятие.** Адаптация рецептур 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. **Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.** Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления	98	96	Дифференцированный зачет

	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов. **Уметь** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	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) Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.** 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 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 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению			

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Знать** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. **Практическое занятие 2.** 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. **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** **Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.** 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. Комбинирование различных способов и	119	108	Экзамен

	посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	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. 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. 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. 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). **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.**			

		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. 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. 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. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. 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). **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.** 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. 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. 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 (ХАССП). **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Лабораторная работа.** Приготовление,	108	108	дифференцированный зачёт

		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 **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.** 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. 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); рулетики 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.			

		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 (HACCP). **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. **Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.** 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. 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, рулетики 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления 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, 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. 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). **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. **Учебная практика по ПМ.03** **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для			

		приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,			

		охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения			

		выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03** **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами			

		(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции,			

		полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					

ОК 1-9, 10 ПК 4.1-4.5	**иметь практический опыт:** разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** **Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Практическое занятие.** 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. **Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.** Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика,	111	100	Экзамен

	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов. **Уметь** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. **Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.** 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. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации **Практическое занятие.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	147	130	экзамен

	регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Знать** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. **Практическое занятие.** 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.** **Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.** 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. 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	103	92	Экзамен

	десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных 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). **Тематика практических занятий и лабораторных работ** **Практическое занятие.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) **Практическое занятие.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). **Практическое занятие.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). **Практическое занятие.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). **Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента** 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. 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. 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). **Тематика практических занятий и лабораторных работ**			

		Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). **Практическое занятие.** 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») **Практическое занятие.** 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») **Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные	108	108	дифференцированный зачёт

		прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента** 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки			

		кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Практические занятия:** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков **Лабораторные работы:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. **Учебная практика** **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

		4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,	72	72	дифференцированный зачёт

		охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.			

		19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты **Производственная практика** **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученнымизаданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с	108	108	Дифференцированный зачет

		заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания			

		(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовлении, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					

ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1-5.5	**иметь практический опыт:** разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе	**МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** **Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.** Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 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 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления **Практическое занятие.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	411	380	Экзамен

	авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов **уметь:** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа **Практическое занятие.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа **Практическое занятие.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. **Практическое занятие.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. **Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** 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			

	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований	к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 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 **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **Тема 1.4.Ресурсное обеспечение работ в**			

	к безопасности **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения	**кондитерском цехе.** 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. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. 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 **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.**	115	104	Экзамен

	ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	**Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** 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 **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика **Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.** Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 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.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления 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 **Практическое занятие.** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** 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 Технология приготовления 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. 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. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. **Практическое занятие.** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление,			

		оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.** Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. 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. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию **Практическое занятие.** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Практическое занятие.** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых **Учебная практика по ПМ.05** **Виды работ:**	72	72	дифференцированный зачёт

.		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			

		8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.			

		16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты **Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05** **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	108	108	дифференцированный зачёт

		(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения			
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ПК 6.1.	Иметь практический опыт разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания	**262**	**240**	**экзамен**

ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте уметь контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. Практические занятия 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовоных, комбинированных **Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и			

	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию	ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета			

	персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот знать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской	энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента Практические занятия 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. 2. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). **Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление			

	продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом	рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Практические занятия 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников,			

	продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов	наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам Практические занятия 1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения 3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» 4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения 5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений			

		6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени Практические занятия 1. Планирование производственного задания (программы) 2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и			

		производительности труда 3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени **Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения			

		Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Практические занятия 1. Расчет производственной мощности 2. Расчет товарооборота 3. Расчет производительности труда 4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. 5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников 6. Оформление документов: дневного заборного листа 7. Разработка нормативно-технологической документации Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между			

		подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 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. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через			

		раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка 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. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциа¬ла (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. 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. Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха 1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 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. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Практические занятия 1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте			

		повара, кондитера, пекаря. 2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) Содержание 1. 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения. 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. 3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 4. Разработка расчетного плана-меню. 5. Расчет основных производственных показателей. 6. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам. 7. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса). 8. Заключение. **Учебная практика** **Виды работ:** 1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения: – Основные показатели эффективного			

		планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования. Схема структуры предприятия (схема расположения цехов). Схема структуры управления предприятием. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба: Организация контроля сохранности ценностей. Порядок возмещения материального ущерба. Изучение видов материальной ответственности работников структурного подразделения. Ознакомиться с договором материально-технической ответственности. **3.** Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню: – Характеристика производственного процесса в структурном подразделении, в основных производственных цехах предприятия (операции технологического процесса, оборудование). Правила составления и разработки меню. – Пример составления меню. 4. Ознакомление с организацией работы в			

		бригадах: – Организация рабочих мест в структурном подразделении. – Аттестация рабочих мест. – Режим труда и отдыха работников. 5. Изучение должностной инструкции работников подразделения: – Должностная характеристика технолога (повара). – Сформулировать основные виды деятельности технолога (повара). 6. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ: – Организация охраны труда и противопожарной защиты. Инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности; правила санитарии и личной гигиены. Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой			

		управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов			

		предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. 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.			

		28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. 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. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. 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. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. 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. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.			
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)					
ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1-5.5	**Иметь практический опыт** подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на	**МДК. 07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** **Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических	348	324	Экзамен

	вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для	операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. **Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.** Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. **Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них** Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями. **Уметь** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. **Тема 1.4.Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.** Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода			

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад;	за ними. **Тема 2.1Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения **Тема 2.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и			

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; **Знать** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения. **Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. **Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.** Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к			

	посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. **Тема 2.5Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи,**			

		кролика. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. **Тема 2.7Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика** Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения **Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** **Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.** Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.			

		Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. **Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых			

		соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. **Тема 2.1.Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров** **Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения			

		готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов:			

		техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. **Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента** **Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.** Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.			

		Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. **Тема 2.5.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. **Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.** Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов,			

		правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. **Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. **Тема 2.8.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.**			

		Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.			

		Тема 2.9.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.			

		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования **Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.** Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра.			

		Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,			

		способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.** Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы			

		определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Тема 2.13.Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и			

		т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.			

		Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Тема 2.15.Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.** Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.			

		Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** **Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. **Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в			

		общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. **Тема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.** Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия			

		питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. **Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.** Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и			

		способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. **Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.** Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. **Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**			

		сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. **Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.** Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. **Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,			

		напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. **Тема 2.1.Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных			

		сладких блюд Сервировка стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении горячих сладких блюд, десертов Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам			

		Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов. **Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** **Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и			

		производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **Тема 1.3.Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.** Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад. Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. **Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.** Повторение различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.			

		Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. **Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.** Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству,			

		условия и сроки хранения помады Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.3.Приготовление глазури.** Повторение видов глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. **Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.** Повторение классификации кремов в зависимости от использования основного сырья и			

		дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.5.Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.** Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. **Тема 2.6.Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.** Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования			

		к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. **Тема 2.7.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. **Тема 2.8.Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. **Тема 2.9.** **Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба** Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора,			

		характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.10.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.11.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.**			

		Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Тема 2.12.Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.** Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные,			

		квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. **Тема 2.13.Изготовление и оформление пирожных.** Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			

		Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление			

		крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. **Тема 2.14.Изготовление и оформление тортов** Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в			

		зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. **Учебная практика** **Виды работ:** **По Разделу *1:*** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	144	144	

		5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать			

		обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. **По Разделу 2:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с			

		учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование),			

		сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на			

		рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. **По *Разделу 3:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,			

		соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. **По *Разделу* 4:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их			

		взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с			

		учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на			

		рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. **По *Разделу 5:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.			

		6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и			

		полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. . Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье			

		вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты **Производственная практика** **Виды работ:** **По *Разделу 1:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с	108	108	

		учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции **По *Разделу 2:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных			

		изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание			

		визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос **По *Разделу 3:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,			

		доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. **По *Разделу 4:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			

		4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание			

		им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 10. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции. **По *Разделу 5:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по			

		приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности			

		порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). . Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик приведены в Приложении А

Раздел 7. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- - оценка компетенций обучающихся.

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

Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

7.1. Организация текущего контроля и промежуточная аттестации обучающихся

Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Согласно локальному нормативному акту, конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двухмесяцев от начала обучения.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку учебныхдостижений обучающихся по всем изучаемым в семестре дисциплинам и МДК. При текущем контроле по УП и ПП проверяется уровень достижения обучающимся практического опыта, умений и знаний, установленный рабочими программами в соответствии с ФГОС СПО, предметных и метапредметных результатов при освоении ФГОС СОО. Текущий контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на любом из видов учебных занятий (теоретическом обучении, лабораторных занятиях и практических занятиях, контрольной работе и т.д.), в период прохождения учебной и производственной практики, внеаудиторной самостоятельной работы. Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий и рабочими программами УД, МДК, УП и ПП на усмотрение преподавателя или мастера производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля. Текущий контроль знаний может иметь следующие формы:

- устный опрос обучающихся;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- контроль внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, (сообщение, реферат, доклад, презентация и др. виды творческих и исследовательских работ);
- проверка самостоятельного выполнения практических приемов, видов профессиональной деятельности на уроках производственного обучения;
- контрольная работа; административная контрольная работа; итоговая контрольная работа;
- проверочная работа;
- сочинение; изложение; диктант;
- тестирование;
- лабораторная работа;
- практическая работа;

- контрольное чтение, говорение, аудирование (на уроках иностранного языка) и т.д.

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями, мастерами производственного обучения.

Формы контроля находят отражение в комплектах контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине, МДК, УП и ПП. Для аттестации студентов на соответствиеих персональных достижений поэтапным требованиям (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного согласования работодателей.

Для промежуточной аттестации студентов по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникум в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей. Результаты текущего контроля знаний и умений обучающихся своевременно выставляются преподавателем в электронный журнал.

Примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются рабочей программой учебного предмета, учебной дисциплины, МДК, УП и ПП.

Итоги текущего контроля за семестр/год по дисциплинам, МДК, УП и ПП используются преподавателем (мастером п/о) для выставления оценок за семестр/год, выстраивания индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

В рамках текущего контроля для получения сведений об уровне подготовки обучающихся 1 курса по программам основного общего образования, объективного мониторинга знаний и умений обучающихся по отдельным дисциплинам возможно проведение диагностических и административных контрольных (срезовых) работ. Контроль и оценка результатов по производственной практике проводится на основе дневника, аттестационных листов, производственной характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем техникума и ответственным лицом организации (базы практики)с учетом объема и качества выполненных работ.

Освоение учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за период, в течение которого изучалась дисциплина, МДК, УП, ПП (семестр, год и т.д.). Периодичность промежуточной аттестации

определяется учебным планом основной образовательной программы и календарным учебным графиком в период, отведенный для промежуточной аттестации. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен (по отдельному учебному предмету, учебной дисциплине);
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- зачет;
- дифференцированный зачет (по учебным предметам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам);
- дифференцированный зачет (проверочная работа по учебной практике);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
-демонстрационный экзамен.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, учебной дисциплине и и профессиональному модулю определяются учебным планом и доводятся до сведения обучающихся ведущими педагогическими работниками в течение первых двух месяцев от начала учебного года. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего учебного предмета, учебной или профессионального модуля. Если учебные дисциплины и/или профессиональные модули изучаются концентрировано, промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустима группировка 2-х экзаменов в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. По итогам экзамена, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного) выставляется оценка по пятибалльной системе преподавателем или мастером производственного обучения в электронном журнале учебных занятий и заносится в зачетную книжку студента.

Формы промежуточной аттестации

Таблица 13

Учебная дисциплина, МДК, УП, ПП, ПМ	**Форма промежуточной аттестации по курсам и семестрам**							
	1 курс		**2 курс**		**3 курс**		**4 курс**	
	1 семестр	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**	**7 семестр**	**8 семестр**
ОУП.01. Русский язык	экзамен							
ОУП.02. Литература		диф. зачёт						
ОУП.03. История		Компл.диф. зачёт						
ОУП.04. Обществознание		диф. зачёт						

ОУП.05. Физическая культура		диф. зачёт						
ОУП.06. Основы безопасности и защиты Родины		диф. зачёт						
ОУП.07. Иностранный язык		диф. зачёт						
ОУП.08. Биология	диф. зачёт							
ОУП.09. Физика		диф. зачёт						
ОУП.10. Математика		экзамен						
ОУП.11. География		диф. зачёт						
ОУП.12.Информатика		диф. зачёт						
ОУП.13 Химия		диф. зачёт						
ДУП.01 Индивидуальный проект		диф. зачёт						
ДУП.02 Россия-моя история		Компл.диф. зачёт						
ОГСЭ.01. Основы философии				диф. зачёт				
ОГСЭ.02. История			диф. зачёт					
ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности							диф. зачёт	
ОГСЭ.04. Физическая культура				диф. зачёт		диф. зачёт		диф. зачёт
ОГСЭ.05. Психология общения						диф. зачёт		
ЕН.01. Химия				диф. зачёт				
ЕН.02. Экологические основы природопользования					диф. зачёт			
ОП.01. микробиология, физиология питания, санитария				экзамен				

и гигиена								
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья				экзамен				
ОП.03. Техническое оснащение и организаций питания			диф. зачёт					
ОП.04. Организация обслуживания			диф. зачёт					
ОП.05. Основы экономики менеджмента и маркетинга							диф. зачёт	
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности						диф. зачёт		
ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности							диф. зачёт	
ОП.08. Охрана труда					диф. зачёт			
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности				диф. зачёт				
ОП.10. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			диф. зачёт					
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				экзамен по ПМ				
МДК.01.01. Организация процессов приготовления,				экзамен				

подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				диф. зачёт				
УП.01. Учебная практика				диф. зачёт				
ПП.01. Производственная практика				диф. зачёт				
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий вотребителей,видов и форм обслуживания.					экзамен по ПМ			
МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					экзамен			
МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,					экзамен			

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
УП.02. Учебная практика					диф. зачёт			
ПП.02. Производственная практика					диф. зачёт			
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.						экзамен по ПМ		
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						экзамен		
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						экзамен		
УП.03. Учебная практика						диф. зачёт		
ПП.03.						диф.		

Производственная практика						зачёт		
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассртимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.							экзамен по ПМ	
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							экзамен	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков напитков сложного ассортимента							экзамен	
УП.04. Учебная практика							диф. зачёт	
ПП.04. Производственная практика							диф. зачёт	
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и								экзамен по ПМ

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.								
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							экзамен	
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента								экзамен
УП.05. Учебная практика								диф. зачёт
ПП.05. Производственная практика								диф. зачёт
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								экзамен
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								экзамен

УП.06 Учебная практика								диф. зачёт
ПП.06 Производственная практика								диф. зачёт
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)						экзамен квалификац.		
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии «Повар»					Экзамен			
МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»						Экзамен		
УП.07 Учебная практика						диф. зачёт		
ПП.07 Производственная практика						диф. зачёт		
ПДП. Производственная практика (преддипломная)								диф. зачёт

Фонд оценочных средств приведён в Приложении Б.

7.2. Государственная итоговая аттестация

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при

изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

7.3. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа государственной итоговой аттестации разработана с целью проведения государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

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

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;

Приказ ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» от 22 июня 2023г. № П-291 «О введение в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена».

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения основной профессиональной образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в техникуме.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Программа государственной итоговой аттестации ежегодно рассматривается цикловой (предметной) комиссией, обсуждается на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором техникума.

Программа государственной итоговой аттестации включает требования к дипломным проектам (работам), методику их оценивания, уровень демонстрационного экзамена, комплект оценочной документации.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (Приложение 1).

В Программе государственной итоговой аттестации используются следующие сокращения:

ГИА – государственная итоговая аттестация

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия

ДЭ – демонстрационный экзамен

КОД – комплект оценочной документации

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

2.3. Наименование квалификации:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2.4. База приема на образовательную программу:

Основное общее образование.

2.5. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

3 года 10 месяцев

2.6. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО

Демонстрационный экзамен

Защита дипломного проекта (работы)

2.7. Уровень демонстрационного экзамена

Базовый

Профильный уровень (по заявлению студента)

2.8. Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации

216 часов (6 недель)

В том числе:

- на подготовку дипломного проекта (работы) и сдачу демонстрационного экзамена – 144 часа (4 недели);

- на защиту дипломного проекта (работы) – 72 часа (2 недели).

2.9. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

с 19 мая 2027г. по 30 июня 2027г.

2.10. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. 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.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку 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.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, видов и форм обслуживания.

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

3. ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- 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 распорядительным актом 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.

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 работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором

техникума из числа работников техникума.

Экспертная группа создается по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации обучающихся утверждается приказом директора техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1. Подготовка к демонстрационному экзамену

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

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (Приложение 2)

Шифр комплекта оценочной документации - КОД 43.02.15-1-2024.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются оператором.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного

экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.2. Проведение демонстрационного экзамена

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами,

привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе; Выпускники обязаны во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану

проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.3. Оценивание результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Результаты демонстрационного экзамена определяются в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.

Результаты демонстрационного экзамена (доля набранных баллов в процентах от максимального возможного количества баллов)	Оценка государственной итоговой аттестации
70,00 – 100,00	отлично
40,00 – 69,99	хорошо
20,00 – 39,99	удовлетворительно
0,00 – 19,99	неудовлетворительно

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по

стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

5. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

5.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Работе над дипломным проектом предшествует производственная преддипломная практика (ППД), которая проводится на выпускном курсе по завершении теоретической и практической подготовки.

По окончании дипломного проектирования обучающийся представляет свой проект руководителю, который проверяет проект, подписывает пояснительную записку и чертежи, заполняет бланк отзыва о работе обучающегося, дает оценку проекту.

5.2. Требования к структуре и оформлению дипломного проекта (работы)

По содержанию дипломный проект (работа) может иметь опытно-практическую направленность. В отдельных случаях она может быть теоретического, опытно-экспериментального или проектного характера. Объем работы должен составлять не менее 30 страниц, но и не более 60 страниц печатного текста (без учета приложений).

Дипломный проект (работа) должна быть представлена на бумажном и электронном носителях. Текст работы должен быть распечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой односортной бумаги через 1,5 интервала в текстовом процессоре Word для Windows 95/98/2000/XP. Формат бумаги А4 (210х297), параметры страниц: верхнее поле - не менее 15 мм, нижнее поле - не менее 20 мм, левое поле - не менее 30 мм, правое поле - не менее 10 мм; межстрочный интервал - 1,5; количество строк на странице - не более 30; размер шрифта New Times Roman № 14. Рекомендуется производить выравнивание текста по ширине страницы. Дипломный проект (работа) должна быть прошита и пронумерована сквозной нумерацией, начиная с титульного листа, на котором номер страницы не проставляется.

Список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Список может содержать не более 25% изданий, относящихся к учебникам и учебным пособиям для студентов образовательных учреждений среднего и высшего

профессионального образования. В библиографический список включаются только те издания, которые находят отражение в содержании работы и на них имеются сноски в тексте.

Структура дипломного проекта (работы) проектного характера включает пояснительную записку и графическую часть.

Пояснительная записка содержит:

введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель;

описательную часть, в которой приводится описание выполненной работы, обосновывается выбор материалов и техники выполнения;

заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования работы;

список используемой литературы (не менее 15 источников);

приложения (включающие видео и фотоматериалы, связанные с проектом).

Графическая часть содержит: созданные изделия или продукты творческой деятельности, представленные в виде готовых изделий, чертежей, схем, графиков, диаграмм, технологических карт, серий наглядных пособий, в соответствии с темой проекта.

5.3. Тематика дипломных проектов (работ) по специальности.

Тематика дипломных проектов определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Перечень тем дипломных проектов (работ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для сложных жаренных блюд на предприятии общественного питания.

3. Разработка и применение инновационных технологий при производстве десертов на предприятии общественного питания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.

5. Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.

6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из субпродуктов для сложных отварных блюд на предприятии общественного питания.

7. Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.

8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов на предприятии общественного питания.

9. Организация процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из мясной рубленной массы.

10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд на предприятии общественного питания.

11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в кафе с использованием современных технологий и оборудования.

12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.

13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.

14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд на предприятии общественного питания.

15. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.

16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд на предприятии общественного питания.

17. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.

18. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд на предприятии общественного питания.

19. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.

20. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов.

21. Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд на предприятии общественного питания.

22. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.

23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в кафе.

24. Организация приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания

25. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).

26. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.

27. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд на предприятии общественного питания.

28. Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.

29. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров на предприятии общественного питания.

30. Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных заправочных супов, на предприятии общественного питания.

5.4. Защита дипломного проекта (работы)

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- дипломные проекты (работы) выпускников;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.5. Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

При определении окончательной отметки при защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество доклада студента по каждому разделу работы; качество ответов на вопросы; отметка рецензента; отзыв руководителя.

Результаты защиты определяются отметками «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отметка "отлично" выставляется за дипломный проект (работу), которая носит исследовательский или проектный характер; имеет грамотно изложенную теоретическую часть; глубокий анализ, логическое последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При ее защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными работы, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы) или раздаточный материал, легко и правильно отвечает на поставленные вопросы. Отметка «отлично» не может быть поставлена студенту при несоответствии оформления работы предъявляемым требованиям; при отсутствии правильных ответов на заданные комиссией вопросы по содержанию представленной работы.

Отметка "хорошо" выставляется за дипломный проект (работу), которая носит исследовательский или проектный характер; имеет грамотно изложенную теоретическую часть; в работе представлены достаточно подробно анализ проблемы, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При ее защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.д.) или раздаточный материал, не совсем четко отвечает на отдельные вопросы.

Отметка "удовлетворительно" выставляется за дипломный проект (работу), которая носит исследовательский или проектный характер, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ проблемы. В ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Отметка "неудовлетворительно" выставляется за дипломный проект (работу), которая не носит исследовательского и проектного характера; оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите работы студент затрудняется с ответами на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

Результаты защиты дипломных проектов (работ) объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

6. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на

заседании ГЭК является решающим.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколах записываются: результаты защиты выпускных квалификационных работ выпускников и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем (в его отсутствие заместителем председателя), секретарем и хранятся в архиве образовательной организации.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссия составляет ежегодный отчет о работе.

В отчете отражается следующая основная информация:

- состав государственной экзаменационной комиссии;
- форма государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- количество дипломов с «отличием»;
- анализ результатов государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке студентов по данной специальности;
- выводы и предложения.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного

календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей

(законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной

комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

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).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется

увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение 1

Протокол
ознакомления с программой государственной итоговой аттестации

Название: Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) обучающихся группы ПКД-24
КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с программой государственной итоговой аттестации. Программу ГИА внимательно изучили, вопросов не имеем.

№ п/п	**Ф.И.О. участника**	**Подпись**	**Дата**
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

Заведующий отделением _____/_____/

Приложение 2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Наименование квалификации	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Вид аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный (по заявлению студента)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15 -1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной

организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: 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
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

[1] Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Навык: 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
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК: 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	Умение: 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
		Умение: 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
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Навык: выполнения 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
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, 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
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■

[2] Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: 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.	■	■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■

		Навык: 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	■	■	■
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья,	■	■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	ПК: 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	Умение: 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;	■	■	■

		Умение: 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	■	■	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: выполнения 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	■	■	■

	ПК: 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	Умение: 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	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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	■	■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	■	■	■

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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;		■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ

		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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		■	■
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ

		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		■	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		■	■
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			■
		Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства			■
		Умение: 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			■
		Умение: контролировать			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		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			
		Навык: 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.			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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;			■
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;			■
		Умение: 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			■
		Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[2]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: 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			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			■
Вариативная часть КОД					
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания[3]	Баллы
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	2,00

[3] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		обслуживания.	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания[4]	Баллы
1	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 подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

[4] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания[5]	Баллы
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	10,00

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
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	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания[6]	Баллы
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

[7] Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов,

и инвалидов.

Таблица № 10

<table>
<tr><td colspan="3">Кол-во рабочих мест: 3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Количество зон застройки площадки: 2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Зоны площадки</td></tr>
<tr><td>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</td><td>Код зоны площадки</td><td>Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)</td></tr>
<tr><td>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</td><td rowspan="2">А, Б</td><td>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</td></tr>
<tr><td>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</td><td>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</td></tr>
</table>

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		ГИА/ДЭ ПУ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		подставке или производственном столе.					
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800,	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Дегидратор	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень инструментов							
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		меньше этих размеров					
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х65мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х20мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Гриль сковорода для индукционных плит (с	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

	антипригарным покрытием)						
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Соусник	50 мл, керамический или	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

		металлический, одинаковые для всех участников					ГИА/ДЭ ПУ
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм	1,00	шт	3,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	90,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см	1,00	рулон	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Вакуумные пакеты, разных	На усмотрение образовательной	10,00	шт	30,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

	размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	организации					ГИА/ДЭ ПУ
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Скатерть для презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень продуктов							
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
31	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
62	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Тапиока Aroy-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

77	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Киноа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
89	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
93	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
100	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

108	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
121	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
122	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

123	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
124	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
125	Мука панировочная Премиум Tempura	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
126	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
127	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
128	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
129	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
130	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
131	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
132	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
133	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
134	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
135	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
136	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
137	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

138	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
139	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
140	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
141	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
142	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
143	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
145	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
146	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
147	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
148	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
149	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
150	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
151	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
152	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
153	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
154	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
155	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
156	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
157	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
158	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
159	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
160	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
161	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
162	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
163	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
164	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
165	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
166	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
167	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
168	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

169	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	20	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
170	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	2	гр	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
171	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
172	Розмарин	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
173	Мята	Максимальное количество 10гр	10	гр	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
174	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
175	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ ПУ
176	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 $м^2$ на всю зону	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: 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	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: 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	
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 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	

Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 1 к образцу задания

Заявка на продукты

Участник:_____ Дата_____
(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Приложение № 1 к оценочным

материалам (Том 1)

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0:00 *<продолжительность не более 4,5 астрономических часов>*

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице
№ 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы
№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <*Название модуля*>	
Задание модуля 1: *Текст задания*	ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

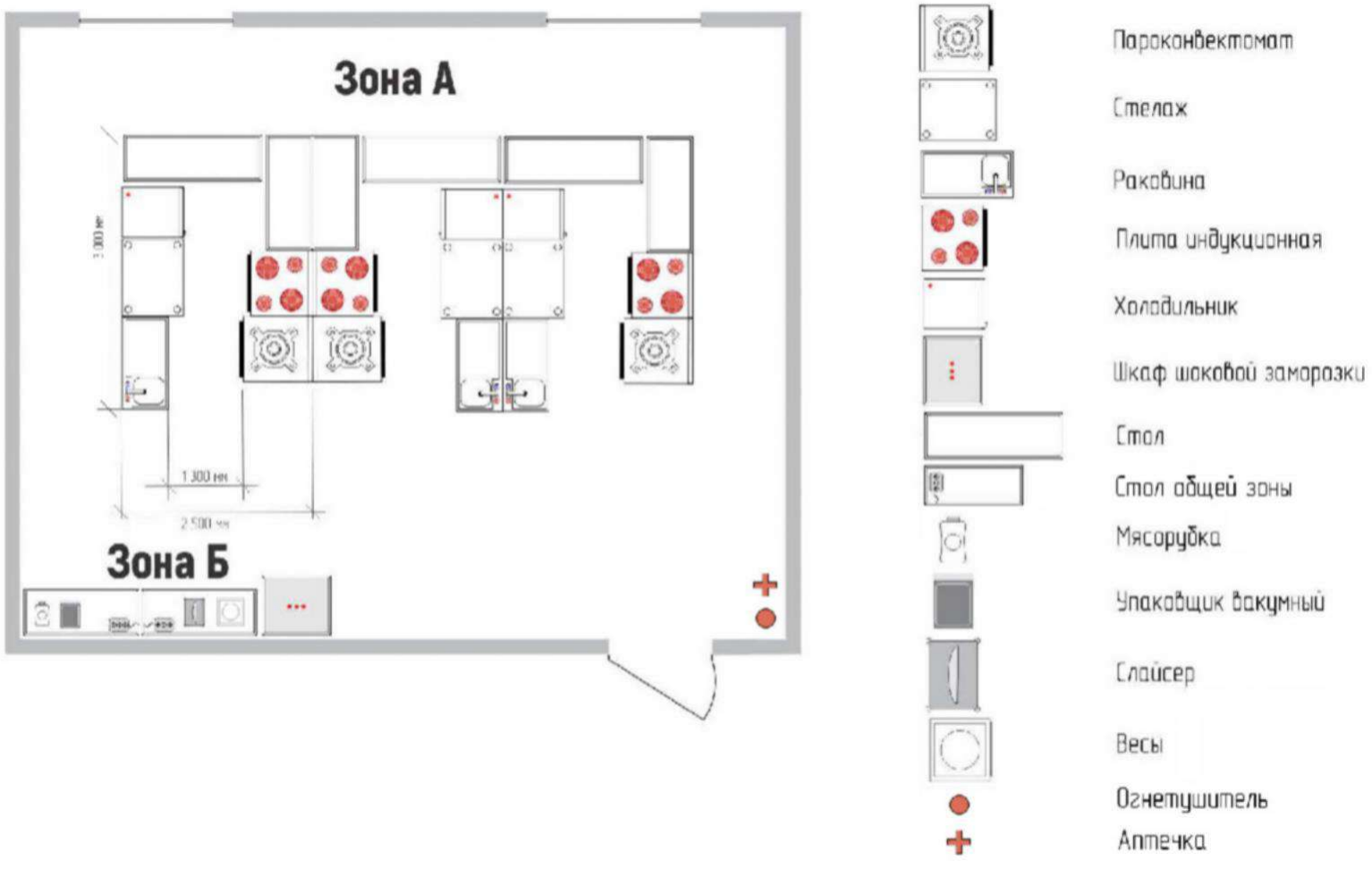
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

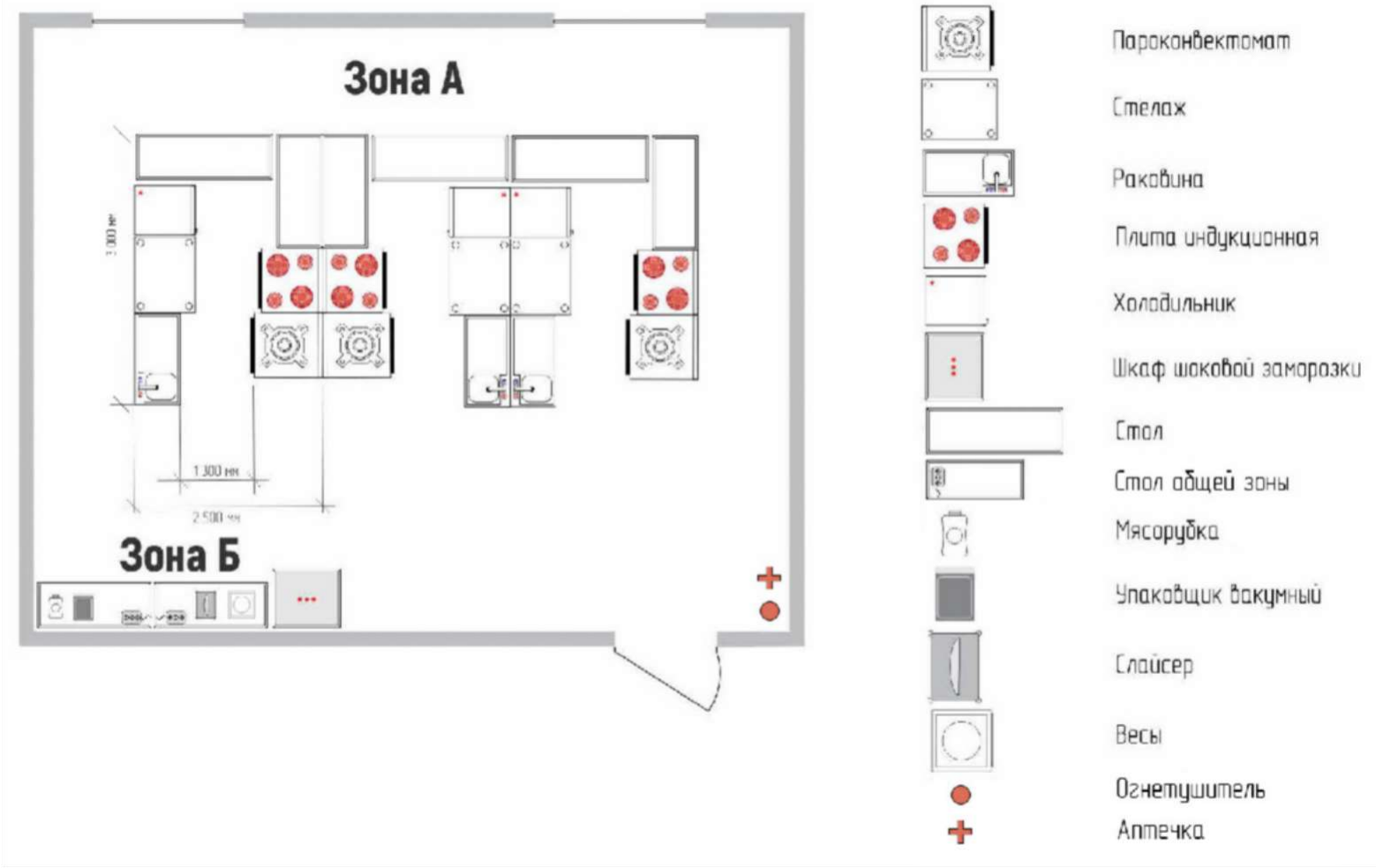
Приложение № 2 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение № 4 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

Раздел 8. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы

8.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов.

Приём в образовательное учреждение для обучения по образовательным программам осуществляется на основании заявления лиц, имеющих основное общее образование, среднее общее образование, среднее профессиональное образование, высшее образование. При подаче заявления о приёме в техникум поступающий предъявляет оригинал документа государственного образца об образовании.

8.2. Использование активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в образовательном процессе.

Педагогические работники, работающие по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело выбирают педагогически обоснованные, соответствующие психологическим и возрастным особенностям обучающихся методы обучения; уделяют внимание тем методам, которые способствуют включению студентов в активную деятельность, развивают инициативу и ответственность; акцент делается на продуктивную работу.

В учебном процессе используется компьютерная техника и программное обеспечение. Внедрение современных методик обучения, информационных технологий в техникуме обеспечивается следующим образом:

- аудиовизуальными техническими средствами;
- использованием системного и инструментального программного обеспечения;
- наличием необходимого прикладного программного обеспечения;
- реализация средств компьютерных коммуникаций;
- использованием информационных технологий;
- существующим парком вычислительной техники.

Аудивизуальные технические средства обучения:

- проекторы;
- интерактивная доска.

Системное и инструментальное программное обеспечение – операционные системы:

- Windows XP, Windows 7, Windows 2003, Windows 2008;
- антивирус Kaspersky Business Space Security;
- система автоматизированного проектирования AutoCAD.

Прикладное программное обеспечение, используемое в учебном процессе:

- справочные правовые системы «Консультант плюс», «Гарант»;
- системы программ экономического назначения 1С Бухгалтерия, 1С Документооборот;
- графические пакеты Microsoft Office 2010, OpenOffice 3;
- различные тестовые комплексы.

Заключены долгосрочные договоры на регулярное обновление информационно-правовых систем. Внедрение в учебный процесс мощных современных компьютеров позволяет в настоящее время обучать студентов новейшим информационным технологиям: изучение технологии делопроизводства, бухгалтерского учёта, компьютерного проектирования.

Большое внимание уделяется самостоятельной и творческой работе студентов. Всё это позволяет организовывать процесс подготовки специалистов на высоком уровне, а также оптимизировать функционирование учебного процесса. В образовательном учреждении накоплен большой опыт в вопросе использования вычислительной техники в образовательном процессе.

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

Таблица 14

Наименованиедисциплины,профессиональногомодуля,МДК в соответствии сучебным планом	**Используемые активные и интерактивныеформы проведения учебных занятий**
ОУП.01. Русский язык	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОУП.02. Литература	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОУП.03. История	технология использования компьютерныхпрограмм ннтернет-технологии

	проектная технология технология обучения в сотрудничестве игровая технология технология развития критического мышления
ОУП.04 Обществознание	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ОУП.05. Физическая культура	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОУП.06. Основы безопасности и защиты Родины	личностно-ориентированного обучения дифференцированного обучениия здоровьесберегающие использования игровых методов обучения в сотрудничестве проблемное обучение метод проектов информационно-коммуникационные
ОУП.07.Иностранный язык	личностно-ориентированного обучения дифференцированного обучения здоровьесберегающие использования игровых методов обучения в сотрудничестве проблемное обучение метод проектов информационно-коммуникационные

ОУП.08. Биология	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОУП.09. Физика	лично-ориентированного, познавательнопоискового обучения метод проектов технологияпроблемного обучения
ОУП.10 Математика	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОУП.11 География	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ОУП.12 Информатика	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения

	личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ОУП.13 Химия	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ДУП.01 Индивидуальный проект	лично-ориентированного, познавательнопоискового обучения метод проектов технологияпроблемного обучения
ДУП.02 Россия-моя история	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ОГСЭ.01.Основы философии	проблемное обучение проектные и исследовательские методы обучения форсайт-технологии кейс-технология (использование в обучениииигровых методов: ролевых, деловых, и другихвидов обучающих игр) обучение навыкам совладания со стрессовойситуацией обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии дифференцированное обучение личностно-ориентированное обучение

ОГСЭ.02 История	проблемное обучение разноуровневое обучение проектные методы обучения исследовательские методы обучения кейс-технология (использование в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр) обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) информационно-коммуникационные технологии здоровьесберегающие технологии система инновационной оценки «портфолио»
ОГСЭ.03Иностранный язык впрофессиональной деятельности	технология использования компьютерныхпрограмм ннтернет-технологии проектная технология технология обучения в сотрудничестве игровая технология технология развития критического мышления
ОГСЭ.04. Физическая культура	личностно-ориентированного обучения технологии дифференцированного обучения здоровьесберегающей технологии использования в обучении игровых методов обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) систему инновационной оценки «портфолио»
ОГСЭ.05. Психология общения	проблемное обучение проектные и исследовательские методы обучения форсайт-технологии кейс-технология (использование в обучениииигровых методов: ролевых, деловых, и другихвидов обучающих игр) обучение навыкам совладания со стрессовойситуацией обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии дифференцированное обучение личностно-ориентированное

	обучение
ЕН.01. Химия	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ЕН.02. Экологические основы природопользования	проблемное обучение дифференцированное обучение проектные и исследовательские методы обучения личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии
ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение здоровьесберегающие технологии
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.04. Организация обслуживания	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	информационно-коммуникационные технологии

	личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	личностно-ориентированного обучения дифференцированного обучения здоровьесберегающие использования игровых методов обучения в сотрудничестве проблемное обучение метод проектов информационно-коммуникационные
ОП.08. Охрана труда	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	информационно-коммуникационные технологии личностно-ориентированное обучение обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) проблемное обучение
ОП.10. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	проблемное обучение проектные и исследовательские методы обучения форсайт-технологии кейс-технология (использование в обучениииигровых методов: ролевых, деловых, и другихвидов обучающих игр) обучение навыкам совладания со стрессовойситуацией обучение в сотрудничестве (командная, групповаяработа) информационно-коммуникационные технологии здоровье сберегающие технологии дифференцированное обучение личностно-ориентированное обучение
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	информационно-коммуникационные технологии

	обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение
МДК.07.01. Технология выполнения работ по профессии «Повар»	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа)

	проблемное обучение
МДК.07.02. Технология выполнения работ о профессии «Кондитер»	информационно-коммуникационные технологии обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) проблемное обучение

Основные **методические принципы** интерактивного обучения, используемыепреподавателями при реализации настоящей образовательной программы:

- тщательный подбор рабочих терминов, учебной, профессиональной лексики,условных понятий (разработка глоссария);
- всесторонний анализ конкретных практических примеров профессиональной деятельности, в которой студент выполняют различные ролевые функции;
- поддержание со всеми студентами непрерывного визуального контакта;
- активное использование технических средств, в том числе раздаточного идидактического материала в виде таблиц, слайдов, учебных фильмов, роликов,видеоклипов;
- организация пространственной среды - «игрового поля», которое должноспособствовать раскрепощению студентов;
- проигрывание игровых ролей с учетом индивидуальных творческих иинтеллектуальных способностей;
- обучение принятию решений в условиях жесткого регламента времени.

Результативность интерактивного обучения*:*

- развитие активно-познавательной и мыслительной деятельности;
- вовлечение студентов в процесс познания, освоения нового материала не вкачестве пассивных слушателей, а в качестве активных участников;
- развитие умений и навыков анализа и критического мышления;
- усиление мотивации к изучению дисциплин;
- создание благоприятной, творческой атмосферы на занятии;
- развитие коммуникативных компетенций студентов;
- сокращение доли традиционной аудиторной работы и увеличение объемасамостоятельной работы;
- развитие умений и навыков владения современными техническими средствами итехнологиями обработки информации.

8.3. Организация практик по видам

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

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. Производственная практика проводится в организациях и у индивидуальных предпринимателей, направление деятельности которых соответствует профилю

подготовки обучающихся, на основании договоров о практической подготовке. Учебная практика проводится в соответствии с учебным графиком по специальности.

Часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, выделяемого на проведение практик составляет не менее 25 процентов от профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Студенты, не выполнившие программы учебной и производственной практики, направляются на практику вторично в свободное от учебных занятий время. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Формой отчетности по учебной и производственной практике является отчет.

8.4. Организация самостоятельной работы обучающихся

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 задачам; 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:

- формирование 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 государственных образовательных стандартов, рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, быть реальными, конкретными, выполняемыми и направленными на обучение, развитие и воспитание.

Объём самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется ФГОС, действующими рабочими учебными планами. Содержание самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

Содержание, время и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов рассматриваются на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и утверждаются директором.

Самостоятельная работа обучающихся организуется в соответствии с Положением о внеаудиторной самостоятельной работе студентов КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум».

8.5. Требования к материально-техническому оснащение основной профессиональной образовательной программы

8.5.1. Общая характеристика оснащения основной профессиональной образовательной программы

КГБПОУ «Каменский агротехнический техникум» располагает учебными аудиториями для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы, мастерскими и лабораториями, оснащенными оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

8.5.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы:

Кабинеты:

- учебных дисциплин общеобразовательного цикла;
- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

Набор гантелей

Комплект гирь и штанг.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Справка о материально-техническом оснащении основной образовательной программы

Таблица 15

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской, полигона в соответствии с ФГОС по профессии/специальности	Перечень оборудования
Кабинеты		
1	Русский язык	Компьютер (в комплекте) Мультимедиапроектор Экран проекционный
2	Литература	Компьютер (в комплекте) Мультимедиапроектор Экран проекционный
3	История	Компьютер (в комплекте) Доска аудиторная
4	Обществознание	Компьютер (в комплекте) Доска аудиторная
5	Химия	Компьютер (в комплекте), принтер Доска аудиторная Стенды Шкафы с химическими реактивами Шкафы с химическим оборудованием Сейфы для горючих и ядовитых веществ Стол для химических реактивов Демонстрационный стол Вытяжной шкаф Приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента Специализированные приборы и аппараты Натуральные объекты (коллекции) Реактивы
6	Физика	Доска аудиторная Компьютер(в комплекте), сканер Мультимедиа-Проектор EPSON, экран проекционный Вольтметр Волновая машина Камертон Микроскоп

		Модель двигателя внутреннего сгорания Модель планет Модель солнечной системы Насос Камовского Осциллограф Полилюкс Прибор для изучения газовых законов Спектроскоп Счетчик секундомер Телескоп Фосс Электроннолучевые трубки Электроскоп Электрофорная машина Стол демонстрационный Комплект оборудования для лабораторных работ по теме «Механика» Комплект оборудования для лабораторных работ по теме «Молекулярная физика» Комплект оборудования для лабораторных работ по теме «Электродинамика» Комплект оборудования для лабораторных работ по теме «Колебания и волны» Комплект оборудования для лабораторных работ по теме «Оптика»
7	Иностранный язык	Компьютер (в комплекте) Комплект наглядно-дидактических пособий. Учебная маркерная доска Учебные стенды
8	Математика	Компьютер (в комплекте) Доска классная
9	Основы безопасности жизнедеятельности	Компьютер(в комплекте) Стенды Противогазы Фантом реанимационный Аппарат КИД 2

		Мешок реанимационный Носилки санитарные
10	Биология	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
11	География	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
12	Социально-экономических дисциплин	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
13	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
14.	Информационных технологий в профессиональной деятельности	Компьютеры (в комплекте) в наличии 15 штук, Интернет-комплекс
15.	Экологических основ природопользования	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
16.	Организации хранения и контроля запасов и сырья	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный
17.	Технологии кулинарного и кондитерского производства	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный Муляжи
18.	Организации обслуживания	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный Муляжи
19	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	Компьютер (в комплекте), Мультимедиапроектор, Экран проекционный Муляжи Натуральные образцы рабочих узлов электроплит, жарочных шкафов, тестомесильных машин разных классов и типов

20	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	Компьютер (в комплекте) Мультимедиапроектор, Экран проекционный Стенды Противогазы Фантом реанимационный Аппарат КИД 2 Мешок реанимационный Носилки санитарные
	Лаборатории	
21	Химия	Компьютер (в комплекте), принтер Доска аудиторная Стенды Шкафы с химическими реактивами Шкафы с химическим оборудованием Сейфы для горючих и ядовитых веществ Стол для химических реактивов Демонстрационный стол Вытяжной шкаф Приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента Специализированные приборы и аппараты Натуральные объекты (коллекции) Реактивы
22	Учебная кухня ресторана	Весы настольные электронные Пароконвектомат Конвекционная печь или жарочный шкаф Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая Фритюрница Электрогриль (жарочная поверхность) Шкаф холодильный

		Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Тестораскаточная машина Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Овощерезка или процессор кухонный Слайсер Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный Миксер для коктейлей Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Машина для вакуумной упаковки Кофемашина с капучинатором Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации) Набор инструментов для карвинга Овоскоп Нитраттестер Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная
23	Учебный кондитерский цех	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная)

		Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

8.6. Требования к учебно-методическому обеспечению основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам и модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных предметов, дисциплин и модулей. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждому учебному предмету, дисциплине и модулю из расчёта одно печатное издание и электронное издание по каждому учебному предмету, дисциплине и модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных, циклов, изданными, за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические периодические издания.

Справка об учебно-методическом и информационном обеспечении основной образовательной программы

Таблица 16

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, МДК входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов
1.	ОУП.01. Русский язык	1. Основные печатные издания: 1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). 2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. 3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. 4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. 2. Электронные издания 1.Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/); 2. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/); 3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/); 4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/); 5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/); 6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/); 7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru); 8. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/). 9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);

		10.Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/); 11. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/). 3. Дополнительные источники 1. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. 2.Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с.
2.	ОУП.02. Литература	1. Основные источники 1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-6020-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433733 2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 246 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01043-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433732 3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 310 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10666-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/431053 4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534- 00234-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/450436 2. . Дополнительные источники 1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka 2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 64 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование). 3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее

		профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489 4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453510 5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453653 6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с. 7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с. 8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220- летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51. URL : https :// nbpublish. com / library _ read _ article. php ? id =29120
3	ОУП.03 История	Основные печатные издания 1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022 2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022 3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022 4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022 5. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово». 2. Электронные издания 1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. 2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022).

		- Текст: электронный. 7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный 117 8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 9. Федеральный центр информационнообразовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный. 10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный 11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный 12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный 3. Дополнительные источники 1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). 2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). 3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРАМ, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). 4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с. 5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875 6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). 7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального 118 образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675 8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675 9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование). 10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование). 11. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства

		и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.
4	ОУП.04 Обществознание	Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с. 2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с. 3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с. 4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с. Электронные издания (ресурсы) 1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru 2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru. 3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru. 4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724 5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru. 6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru 7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru 8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru 9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru. 10.Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru 11.Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/ 12.Министерство просвещения Российской Федерации. URL: 38 https://edu.gov.ru 13.Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru 14.Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru 15.Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф 16.Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru 17.Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru 18.Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru 19.Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru
5	ОУП.05 Физическая культура	Основные печатные издания 1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г. 2. Физическая

		культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с. 3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с. 4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura10-11-klassy-lyah 5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с. Дополнительные источники 1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с. 2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с. 3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с. 4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. 5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикерчукМИ, Виноградов А.С.; под ред акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА» 6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. 7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. – Казань: Казан. ун-т, 2020. – 70 с. 46 8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с. 9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с. 10.Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019). 11.Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с. 12.Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2018. 13.Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с. 14.Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

6	ОУП.06 Основы безопасности и защиты Родины	1.Косолапов Н. Прокопенко Н. Основы безопасности жизнедеятельности.- М.: Академия,2024 2.Косолапов Н. Прокопенко Н. Основы безопасности жизнедеятельности.- М.: Академия,2024
7.	ОУП.07. Иностранный язык	1. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5- 09-068073- 8. – Текст: непосредственный. 2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656- 7. -Текст: непосредственный. 3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5- 4468-9407-9. - Текст: непосредственный. 3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5- 358-20853-7. – Текст: непосредственный. 4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019. – 216 с. – ISBN: 978-5- 358-17772-7. – Текст: непосредственный. 5. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2017. – 168 p. ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный. 6. Логинова, В. О. Английский язык для педагогических специальностей. (СПО). Учебник./ В.О. Логинова. – Москва: КноРус, 2020. – 200 с. – ISBN: 978-5-406- 07964-5. – Текст: непосредственный
8	ОУП.08 Биология.	Основные печатные издания 1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. 2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. 3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

		https://urait.ru/bcode/509241 2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499- 4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494034.
9	ОУП.09 Физика	Основные источники: 1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416с. 2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399с. Дополнительные источники: 3. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 448 с. Перечень Интернет-ресурсов: 1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30 (дата обращения: 29.08.2022); 2. КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/(дата обращения: 29.08.2022); 3. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/ op25part2/design/index.htm (дата обращения: 29.08.2022); 4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www. yaklass.ru /(датаобращения: 29.08.2022); 5. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/(дата обращения: 29.08.2022); 6. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru (дата обращения:29.08.2022); 7. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru /(датаобращения: 29.08.2022); Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.ru/(дата обращения: 29.08.2022).
10	ОУП. 10. Математика	1. Основные печатные издания 1. Математика: учебник/ Башмаков М.И.- 2-е изд., стер. - М: КНОРУС, 2019. (Среднее профессиональное образование) 2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022. 3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие. - М: Просвещение, 2022. 2. 4. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10–11 классы. Алгебра и начала математического анализа. В 2 ч. Часть 1: Учебник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2. Задачник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/ Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2018. 6. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и

		другие. - М: Просвещение, 2021. 7. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021. 8. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019. 9.Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. - М: Просвещение, 2021.
11	ОУП.11. География	Основные источники: 1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021. 2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с. 3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/458702 4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2019. – 213 с. - ISBN: 978-5-4488- 0571-4 5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2022. – 2 Дополнительные источники: 1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020. 4. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября». 5. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса». 6. География и экология в школе XXI века: научнометодический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1». 7. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022. 8. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022. 9. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10 —11 классы. — М. «Русское слово», 2021. 10. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.
12	ОУП.12 Информатика	1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. 2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с Электронные издания 1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа

		(resh.edu.ru) 2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru) 3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru) 4. Я класс 5. Урок цифры 6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - Яндекс Репетитор 7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - Яндекс Репетитор 8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - Яндекс Репетитор 9. Анализ данных - Яндекс Практикум 10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса 11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов 12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов 13. Академия искусственного интеллекта для школьников 14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус 32 15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус 16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус 17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайнкурсы Образовательного центра Сириус.
13	ОУП.13 Химия	1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с. 2. Щеголихина, Н. А. Общая химия: учебник для СПО / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. 3. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с. 4. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с Дополнительные источники 1. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 446, [2] с.: ил. 2. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 478, [2] с.: ил. 3. Химия. Углубленный уровень. 10—11 классы: рабочая программа к линии УМК В.В. Лунина: учебно-методическое пособие / В.В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2017. — 324, [1] с. 4. Методическое пособие к учебнику В. В. Еремина, Н. Е. Кузьменко, В.И. Теренина, А. А. Дроздова и др. «Химия. Углубленный уровень». 10 класс / В. В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина, В. И. Махонина, О. Ю. Симонова, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2018. — 339 с. : ил. 5. Методическое пособие к учебнику В. В. Еремина, Н. Е. Кузьменко, А. А. Дроздова и др. «Химия. Углубленный уровень». 11 класс / В. В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина,

		Н.В. Волкова, Н.В. Фирстова, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2018. — 423 с. : ил. 6. Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — 44 ISBN 978-5-7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196096 (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14	ДУП.01 Индивидуальный проект	Бережнова Е.В., Краевский В.В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие – М.: Академия, 2021
15.	Россия-моя история	1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 256 с. 2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. 3. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 311 с. 4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с.
16.	ОГСЭ.01 Основы филофии	1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. 2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с. 3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с. 4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с.. 5. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.
17.	ОГСЭ.02. История	1.. Артемов В. История: учебник для студ. СПО – М.: Академия, 2020 2. Артемов В. История. Дидактические материалы : учебник для студ. СПО – М.: Академия, 2022 3. Артемов В. История: учебник для студ. СПО – М.: Академия, 2022 4. Артемов В. История. Дидактические материалы: учебник для студ. СПО – М.: Академия, 2022

18.	ОГСЭ.03.Иностранный язык в профессиональной деятельности	1.Голубев А.П. Немецкий язык для Технических специальностей. – М: «Кнорус», 2019 2.Голубев А.П. Английский язык: Учебник для студ. СПО.- М.: Академия, 2020 3. Голубев А.П. Английский язык: Учебник для студ. СПО.- М.: Академия, 2019 4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: Учебник для студ. СПО.- М.: Академия, 2022
19	ОГСЭ.04. Физическая культура	1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475342 2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681 **Дополнительные источники** 1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10352-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475601. 2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова ; под общей редакцией Г. Н. Германова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12100-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475739. 3. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт,

		2021. — 793 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10350-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475600.
20	ОГСЭ.05. Психология общения	Бурмистрова Е.В. Психологическая помощь в кризисных ситуациях. (Методические рекомендации для специалистов системы образования). М.: МГППУ, 2022. Войцек В.Ф. Клиническая суицидология. М.: МГППУ, 2021. Крайг Г. Психология развития. СПб.: Питер, 2020. Кучер А.А. Выявление суицидального риска у детей. М.; 2022. Реана А.А. Психолгия подроста: СПб.: 2020. Столяренко Л.Д., Основы психологии. М, 2020г. Фролов Ю. П. Психология подростка. Хрестоматия. М.:2019. Чаусова О.А. Особенности процесса формирования жизнестойкости у студентов в условиях современного образования / Теория и практика. М.: 2021.
21.	ЕН.01. Химия	1. Габриелян О.С. Химия: для профессий и спец. естественно – научного профиля Учебник для студ. учр-й СПО.- М.: Академия, 2022 2. Габриелян О.С. Химия: для профессий и спец. технического профиля: Учебник для студ. учр-й СПО.- М.: Академия, 2020 3. Габриелян О.С. Химия: Практикум: Учеб. Пособие для студ. учр-й СПО.- М.: Академия, 2022 4. Габриелян О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: Учеб. Пособие для студ. учр-й СПО.- М.: Академия, 2021 5. Ерохин Ю.М. Химия: для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей.- М.: Академия, 2021
22.	ЕН.02. Экологические основы природопользования	1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования.- М.: - М.: Академия, 2022. **Дополнительные источники:** 1. Дрейер О.К., Лось В.А Экология и устойчивое развитие.– М.: Изд-во УРАО, 2021. 2. Коробкин В.И., Передельский Л.В. Экология. - Ростов н/Д: Изд-во «Феникс», 2021 г. 3. Розанов С.И. Общая экология: СПб; « Лань », 2021. 4. Горелов А.А. Экология. - М.: Юрайт – М, 2021. 5. Фелленберг Г. Загрязнение природной среды. - М.: « Мир », 2022. 6. Реймерс Н.Ф. Охрана природы и окружающей человека среды.-М.:

		Просвещение, 2022. **Интернет-ресурсы** http://www.wwf.ru http://oopt.info/ http://info.mos.ru
23.	ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. –160 с. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 352 с. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 256 с. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. **Основные электронные издания:** Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве :

		учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842 Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022 — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24.	ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья	Ловачева Г. Н. , Мглинец А. И. , Успенская Н. Р. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2022, 239 с. Николаева М. А. , Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2022, 106 с. **Дополнительные источники:** Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. – М.:Норма, 2022. – с. 30–33, 135-151.

		Николаева М. А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2018. – с. 59-97, 272-276 – приложение 6. Справочник технолога общественного питания. – М.: «Колос», 2022. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М., 2022. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. – М.: «Брандес», 2021. ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования». ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 2021-616 с. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2023.- 295 с. ***Интернет-ресурсы:*** 1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://www.kulina.ru, http://povary.ru., http://vkus.by. 2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru 3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов. Форма доступа: http://fcior.edu.ru
25.	ОП.03. Техническое оснащение оргнизаций питания	1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. 2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. 3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

		4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. 5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 336 с. 6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. 7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с. 8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. 9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. 10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. 11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с. 13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. 14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. 15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М.

		Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724 Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

26.	ОП.04. Организация обслуживания	1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с. 2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с. 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с. 4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с. 5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021. 6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. 7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. 8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке. 9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. 1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL:

		https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке. 3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
27.	ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 10 с. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" 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», 2021. – 336 с. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022.-176с.
28.	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156398 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

		Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330 Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
29	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии. – М.: ОИЦ «Академия», 2021. – 4- изд., перераб. – 240 с.
30.	ОП.08. Охрана труда	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Э.А. Арустамов – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2022.– 160с. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2022.–320с.
31.	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Косолапов Н. Прокопенко Н. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учр-й СПО – М.: Академия, 2022 г.
32.	ОП.10. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2018 Л.А.Радченко, «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс», 2023г. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», -М.:Академия, 2023 г.
33.	МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2021 г.
34.	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2023 г.
35.	МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2022 г. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2023 г. Журналы « Кулинарный практикум», « Домашняя кухня»
36.	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2023. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2022

	ассортимента	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2022 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. - М.: Академия, 2019 Шитякова Т. Приготовление блюл и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - М.: Академия, 2022
37.	МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи,2020 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2022 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи,2022 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2022
38	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи,2023 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2021 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи,2021 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2021
39.	МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2022 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2021 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2022 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2023
40.	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких десертов, напитков сложного ассортимента	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи,2019 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2022 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2023 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2022
41.	МДК 05.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2020 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2021 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2022 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2023
42.	МДК 05.02 Процессы приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2023 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2024 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - . СПб. Профи, 2023 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2023
43.	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

		Федерации 23 дек. 2021 г.:]. 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2021 № 276]. 3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании». 4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2020 г.) 5. ГОСТ 31984-2022 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 6. ГОСТ 30524-2023 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 48 с. 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 10 с. 8. ГОСТ 30390-2 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с. 9. ГОСТ 30389 - 2023 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.
44	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	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 31986-2022 Услуги общественного питания. Метод

		органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024. – III, 11 с. 15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с. 16. 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», 2018. – 320 с. 17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с. 18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. 19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
45	Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»	Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для нач.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2021. – 170 с. 7.Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2022. 8. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления блюд. 9.Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2023. 10.Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2023.- 348 с. 11.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания:Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2023.- 192 с. 12.Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2022 N 276); 13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

8.7. Требования к организации воспитания обучающихся

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

8.8. Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации основной профессиональной образовательной программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениямставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет, в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу – не менее 25 процентов.

.

Справка о педагогических кадрах

Таблица 17

№ п/п	Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули), практика	Образование, (уровень, год окончания, наименование ОО, направление подготовки, квалификация)	Курсы ПК, переподготовка (год, наименование ОО, тема курсов, количество часов)	Наличие квалификационной категории	Общий стаж работы	Педагогический стаж работы
1.	Бедарева Нелли Сергеевна	преподаватель	Иностранный язык; Иностранный язык в профессиональной деятельности	Высшее, 2001г., Новосибирский государственный педагогический университет, «Филология», учитель французского и английского языков	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Эффективные технологии преподавания английского языка», 36ч. Барнаул, 05.04.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.	Высшая	19	19
2.	Берш Тамара Петровна	преподаватель	Основы экономики менеджмента и маркетинга; Основы проектной деятельности; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала. УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика	Высшее, 2007г., АГУ, «Бухгалтерский учёт, анализ и аудит», экономист.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема « Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям», 32 ч. Барнаул, 28.05.2020г. ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет	Первая	18	15

					науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева», программа «Педагогика и психология профессионального образования», 270 ч., г. Красноярск, 19.03.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности разным категориям обучающихся», 72ч. Барнаул, 26.09.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			
3.	Винс Галина Николаевна	преподаватель	Организация хранения и контроль запасов сырья; Техническое оснащение организации питания; Организация обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных	Среднее профессиональное Барнаульский кооперативный техникум Роспотребсоюза 1981г. «Технология приготовления пищи» Техник-технолог	КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.	Высшая	46	35

			изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)					
4.	Димакова Лариса Вячеславовна	преподаватель	Основы философии; История	Высшее, 1994г., АГУ, «История», преподаватель истории и обществознания.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Новые подходы к обучению истории и обществознания в соответствии с требованиями ФГОС и учётом опыта олимпиад», 52ч., г. Барнаул, 07.05.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.	Высшая	32	25
5.	Запорощенко Ольга Александровна	преподаватель	История; Обществознание	Высшее, 2016г., ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», «История», Бакалавр.	**Профессиональная переподготовка** КГБУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Современные подходы к управлению	Первая	4	4

					образовательной организацией СПО», 72 ч., Барнаул, 27.11.2019г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема « Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям», 32 ч. Барнаул, 28.05.2020г. НФПК - Национальный фонд подготовки кадров, дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации управленческих команд ПОО по вопросам развития предпринимательства и предпринимательского обучения в ПОО, 144ч. Москва, 26.10.2020г. КГБПОУ «Алтайский политехнический техникум», программа «Коммуникации и кооперация в цифровой среде (на примере CANVAS и ZOOM)», 16 ч. Барнаул, 31.10.2020г. КАУ ДПО «Алтайский			

					институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Внедрение целевой модели наставничества в профессиональных образовательных организациях», 16ч. Барнаул, 28.04.2021г. ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», программа «Инновационные и цифровые технологии в образовании», 72ч. Санкт-Петербург, 29.11.2021г.			
6.	Карабань Светлана Николаевна	преподаватель	Экология моего края; Экономика; Биология (теория и практика); Экологические основы природопользования.	Высшее, 2000г., Сибирский университет потребительской кооперации, «Коммерция», коммерсант. Высшее, 2014г., ФГБОУ ВПО « Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова», «Прикладная информатика (в экономике)», Информатик (в экономике).	**Профессиональная переподготовка** ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева», программа «Педагогика и психология профессионального образования», 270 ч., г. Красноярск, 19.03.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Формирование финансовой грамотности у обучающихся с использованием интерактивных технологий и цифровых образовательных ресурсов», 36ч. Барнаул, 16.10.2021г.	Высшая	22	20

					КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle”, 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			
7.	Колбин Юрий Александрович	преподаватель	Охрана труда	Высшее, 1992г., Омский институт инженеров ж/д транспорта, «Электрификация ж/д транспорта», инженер путей сообщения – электромеханик.	**Профессиональная переподготовка** ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева», программа «Педагогика и психология профессионального образования», 270 ч., г. Красноярск, 19.03.2020г.	первая	47	4
8.	Кулебякин Сергей Владимирович	преподаватель	Физическая культура;	Высшее, 1990г, Барнаульский ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт, «Физическое воспитание», учитель физической культуры средней школы.			32	16
9.	Куценко Наталья Владимировна	преподаватель	Средства информатики в специальности; Информационные технологии в профессиональной деятельности	Среднее профессиональное, 1996г., Совхоз-техникум «Каменский», «Коммерция», техник-коммерсант.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72ч.,		15	

				Высшее профессиональное, 2019г., ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», «Менеджмент», Бакалавр.	Барнаул, 05.06.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г. **Профессиональная переподготовка** ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», программа «Теория и методика обучения информатике в образовательной организации», 280ч., Барнаул, 01.10.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», Тема «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36ч. Барнаул, 10.12.2021г.			
10.	Морозова Елена Васильевна	преподаватель	Астрономия	Высшее, 1989г., Алтайский государственный университет, «Физика», физик, преподаватель.	**Профессиональная переподготовка** ФГБОУ «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева», программа «Менеджмент образовательной организации», 250 ч.,	Высшая	32	32

					г. Красноярск, 22.01.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям», 32 ч. Барнаул, 25.09.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			
11.	Морозова Зоя Викторовна	преподаватель	Психология общения; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;	Среднее профессиональное, 1995г., Каменское педагогическое училище, «Преподавание в начальных классах», учитель начальных классов	Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», студент заочной формы обучения с 27.07.2020г. по 2024г. Психология КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Проектирование программ воспитания», 36ч.		15	8

					Барнаул, 02.03.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			
12.	Ольховская Валентина Геннадьевна	преподаватель	География; Химия; Химия пищи; Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Высшее, 1990г., Горно-Алтайский государственный педагогический институт, «Биология и химия», учитель средней школы.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Особенности содержания и методики обучения предмету (биология, география) в условиях ФГОС среднего общего образования», 72ч., Барнаул, 16.04.2021г.	Высшая	37	37
13.	Палухина Валентина Викторовна	мастер п/о	УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика	Среднее профессиональное, 2019г., КГБ ПОУ «Каменский агротехнический техникум», «Технология продукции общественного питания», Техник-технолог.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия как инструмент объективной оценки содержания и качества образовательных программ», 16ч., Барнаул, 23.04.2021г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», тема «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49ч., Саратов, 14.09.2021г.		2	2

			УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика					
14.	Свиридова Любовь Михайловна	преподаватель	Основы финансовой грамотности	Высшее, 1996г., Всероссийский заочный финансово-экономический институт «Финансы и кредит», экономист	КГБУ ДПО «АКИПКРО», тема «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям» 32 ч., г. Барнаул, 25.06.2019г. **Профессиональная переподготовка** ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева», программа «Педагогика и психология профессионального образования», 270 ч., г. Красноярск, 19.03.2020г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания», тема «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49ч., Саратов, 13.09.2021г.	Высшая	47	23
15.	Селезнева Татьяна Валентиновна	преподаватель	Правовые основы профессиональной деятельности	Высшее, 1995г., Алтайский государственный технический университет им. И.И.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования программ среднего профессионального образования с применением	Высшая	27	27

				Ползунова, «Профессиональное обучение, технические и специальные дисциплины в машиностроении», инженер-педагог. Высшее, 2015г., Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, «Менеджмент организации», менеджер.	дистанционных образовательных технологий», 16ч. Барнаул, 12.02.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Актуальные вопросы управления образовательной организацией в условиях реализации Национального проекта «Образование»», 16 ч. Барнаул, 09.12.2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Реализация образовательных программ СПО с применением дистанционных образовательных технологий», 16 ч. Барнаул, 12.02.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Проведение демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по программам среднего профессионального			

					образования», 16ч. Барнаул, 15.04.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Персональная траектория развития профессиональных компетенций управленческих кадров в условиях реализации национального проекта «Образование», 72ч. Барнаул, 22.12.2021г.			
16.	Степанов Владимир Юрьевич	преподаватель	Основы безопасности жизнедеятельности; Безопасность жизнедеятельности.	Среднее профессиональное, 1987г., ФГОУ СПО «161 школа техников Ракетных войск стратегического назначения», «Эксплуатация автомобильного транспорта», техник – эксплуатационник, г. Елгава.	Автономная некоммерческая организация ДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления», тема «Антитеррористическая защищённость», 40ч., г. Барнаул, 06.12.2019г. **Профессиональная переподготовка** Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский университет повышения квалификации и профессиональной переподготовки», программа «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО», 350ч.,	Высшая	33	7

					г. Санкт-Петербург, 2020г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Обеспечение комплексной безопасности образовательной организации», 72ч. Барнаул, 30.10.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle", 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			
17.	Такмакова Марина Васильевна	преподаватель	Русский язык; Литература; Родной язык/Родная литература;	Высшее, 1997г., Горно-Алтайский государственный университет, «русский язык и литература», учитель средней школы.	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Методические аспекты развития универсальных учебных действий на уроках русского языка и литературы», 52ч., Барнаул, 15.05.2020г. ФГБУ «Федеральный институт родных языков народов Российской Федерации», программа «Русский язык как государственный язык Российской Федерации», 36ч. Москва, 29.12.2021 КАУ ДПО «Алтайский	Высшая	29	29

					институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Персональная траектория развития профессиональных компетенций управленческих кадров в условиях реализации национального проекта «Образование», 72ч. Барнаул, 22.12.2021г.			
18.	Танцура Елена Викторовна	преподаватель	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и	Среднее профессиональное, 2008г., Негосударственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», «Технология продукции общественного питания», технолог.	КГБУ ДПО «АКИПКРО», тема «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям» 32 ч., . Барнаул, 25.06.2019 ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» Студент заочного института по образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». С 31.10.2019 по 31.08.2024. КГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», тема « Практика и методика реализации образовательных	Первая	24	3

			реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		программ СПО с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», 76 ч., Улан-Удэ, 10.10.2019 **Профессиональная переподготовка** КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», программа «Педагогика и психология профессионального образования», 264ч., Барнаул 10.12.2020 КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle”, 24ч. Барнаул, 03.09.2021 КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Персональная траектория развития профессиональных компетенций управленческих кадров в условиях реализации национального проекта «Образование», 72ч. Барнаул, 22.12.2021г.			
19.	Чеснокова Людмила	преподаватель	Математика	Высшее, 1998г., Барнаульский	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования	Высшая	22	22

	Валерьевна			государственный педагогический университет, «Естествознание», бакалавр. Высшее, 1999г., Барнаульский государственный педагогический университет, «Математика», учитель математики и информатики. Высшее, 2021г., ФГБОУВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», «Менеджмент» Бакалавр	имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Содержательные и технологические аспекты преподавания математики на уровне среднего общего образования»,72ч., Барнаул, 25.03.2021г. КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Адриана Митрофановича Топорова», тема «Технология разработки онлайн-курса в СДО Moodle», 24ч. Барнаул, 03.09.2021г.			

8.9. Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

Прием на обучение производится за счет бюджетных ассигнований бюджета Алтайского края, является общедоступным. Финансирование реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже установленных государственных, нормативных, затрат на оказание государственной услуга в сфере образования для данного уровня.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг пореализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услугпо реализации образовательных программ среднего профессиональногообразования по профессиям (специальностям) и укрупненным группампрофессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфереобразования по реализации основной образовательной программы включают в себя затраты на оплатутруда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетомобеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников завыполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу всоответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Каменский агротехнический техникум»

Разработчики:

Селезнева Т. В. – заместитель директора по учебно-методической работе;

Ухина Л.В. – временно исполняющий обязанности заместителя директора по учебной работе;

Литвинов А.В. – заведующий практикой;

Морозова Е.В. – заведующий отделением;

Запорощенко О.А. – методист;

Селиверстова О.С.-методист;

Винс Г.Н. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Танцура Е.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Цупенкова Н.А.- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Екатеринина Е.К.-мастер производственного обучения;

Афанасьева А.Д.- мастер производственного обучения.