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

Подписано цифровой подписью

Дата

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00875CF1194F692D8B5C8C04729064026E
Владелец: Шурыгин Сергей Викторович
Действителен: с 30.07.2025 до 23.10.2026

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора №116/1
от «28» августа 2025г

**Основная профессиональная образовательная программа**

**среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена**
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
**( группы 109)**

Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол №1 от 28.08.2025г

Ребриха, 2025 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования(далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**Разработчики:**

Вовк О.В. - методист
Загоруйко Т.Ю. – заместитель директора по УР
Казанцев М.А.- заместитель директора по УПР
Лагохина С.Н. – председатель ПЦК преподавателей и мастеров п/о УГПС 43.00.00
Шурыгин С.В.- заместитель директора по УВР

СОГЛАСОВАНО:

Руководители предприятий:

ООО «Мастер-Пак» Директор Попова А.Н.

ООО «Сота» Директор Сопов К.В.

ИПБОЮЛ. Попова Л.А.

Индивидуальный предприниматель Попова Л.А.

**Содержание**


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Целевой раздел | 4 |
| 1.1 | Пояснительная записка | 4 |
| 1.2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы | 9 |
| 1.2.1 | Планируемые результаты | 10 |
| 1.2.2 | Формы аттестации по результатам освоения образовательной программы | 129 |
| 1.3 | Система оценки результатов освоения образовательной программы | 130 |
| 2 | Организационный раздел | 131 |
| 2.1 | Учебный план | 133 |
| 2.2. | План внеурочной деятельности | 139 |
| 2.3. | Календарный учебный график | 145 |
| 2.4. | Календарный план воспитательной работы | 148 |
| 3 | Содержательный раздел | 162 |
| 3.1 | Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, внеурочной деятельности | 162 |
| 3.1.1 | Программы курсов внеурочной деятельности | 559 |
| 3.2 | Государственная итоговая аттестация | 639 |
| 3.3 | Программа развития универсальных учебных действий | 641 |
| 3.4 | Рабочая программа воспитания | 655 |
| 3.5 | Программа коррекционной работы | 686 |
| 3.6 | Оценочные материалы | 690 |
| 3.7 | Методические материалы | 704 |
| 3.8 | Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы | 721 |
| 4. | Приложения | |

## 1. Целевой раздел

### 1.1. Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ОПОП, ППССЗ) представляет собой систему нормативно методической документации, регламентирующей содержание, организацию, условия образовательной деятельности и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы:**

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

– приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– примерная основная образовательная программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» в актуальной редакции;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» в редакции на 09.10.2024г;

– приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. No 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

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

– 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– 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); 4-й и 5-й уровни квалификации.

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

– распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письма Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05–1971 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

– устава КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»;

– локальные нормативные акты лицея

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

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку специалистов среднего звена, по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Цели образовательной программы:

– получение студентами квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» с одновременным получением среднего общего образования;

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

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

Задачи образовательной программы:

– формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

– сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

– обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования;

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - ФГОС СПО);

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

– формирование основ самооценки обучающимися результатов освоения основной образовательной программы;

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

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

Основная профессиональная образовательная программа состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного учебного цикла, обеспечивающего получение обучающимися среднего общего образования, и учебных циклов, обеспечивающих получение квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу». Основная образовательная программа формируется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

### 1.1.4. Общая характеристика основной образовательной программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ – основное общее образование. Срок получения среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения – 3 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» 5940 академических часа.

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

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

Обязательная часть общеобразовательного учебного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 1408 часа, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 68 часов.

Обязательная часть общепрофессионального и профессионального учебных циклов в полном объеме выполняет требования ФГОС СПО и составляет 4464 часов (75% от общего объема), вариативная часть - 1228 часов (21% от общего объема). Вариативная часть образовательной программы направлена на углубление подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Организация образовательной деятельности по основной образовательной программе среднего профессионального образования основана на дифференциации содержания с учетом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих изучение учебных дисциплин всех предметных областей основной

образовательной программы среднего общего образования на базовом или углубленном уровнях (профильное обучение), освоение всех основных видов деятельности ФГОС СПО и освоение вариативной части ОПОП с целью подготовки обучающихся в будущей профессиональной деятельности с учетом потребностей и запросов рынка труда в регионе.

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

**1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО**

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный учебный цикл содержит 15 учебных предметов и и разбит на четыре составляющие: учебные предметы на базовом уровне, учебные предметы на углубленном уровне, дополнительные учебные предметы и курсы по выбору. Учебные предметы на базовом уровне - «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «Физика», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». Учебные предметы на углубленном уровне - «Химия», «Информатика». Дополнительные учебные предметы - «Индивидуальный проект», который дает теоретическую и практическую подготовку студентов для самостоятельного выполнения и защиты, в соответствии с требованиями ФГОС СОО, индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение первого курса. Курсы по выбору обучающихся – «Родной язык (русский) или Родная литература (русская).

Курсы внеурочнойдеятельности.

В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания, план внеурочной деятельности, программа коррекционной работы.

**1.16. Реализация требований ФГОС СПО.**

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

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

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

–общеобразовательный цикл;

–общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

–математический и общий естественнонаучный цикл;

–общепрофессиональный цикл;

–профессиональный цикл;

–государственная итоговая аттестация

| **Структура образовательной программы** | **Объем образовательной программы в академических часах** | | |
|---|---|---|---|
| | **Обязательная часть** | **Вариативная часть** | **Общий объем** |
| Общеобразовательный цикл | 1408 | 98 | 1476 |
| Общий гуманитарный и | 432 | 32 | 464 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| социальноэкономический цикл | | | |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 180 | - | 180 |
| Общепрофессиональный цикл | 612 | 257 | 869 |
| Профессиональный цикл | 1872 | 863 | 2735 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 | - | 216 |
| Общий объем образовательной программы | 4246 | 1694 | 5940 |

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 5490 часов, что составляет 100 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 244 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья локальным актом образовательной организации установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Обязательная часть профессионального учебного учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов.

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

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

ПМ.04 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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального учебного цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена образовательной организацией в объеме 1116 часов.

**1.1.6. Общие подходы к организации внеурочной деятельности**

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

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

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

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

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, | Осваивается |

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

**1.2.1. Планируемые результаты**

**1.2.1.1. Планируемые результаты общеобразовательного учебного цикла**

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

1) личностным, включающим:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

2) метапредметным, включающим:

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

3) предметным, включающим:

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

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

гражданского воспитания:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

духовно-нравственного воспитания:

ЛР ДНВ 1. осознание духовных ценностей российского народа;

ЛР ДНВ 2. сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

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

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

эстетического воспитания:

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

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

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

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

физического воспитания:

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

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

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

трудового воспитания:

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

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

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

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

экологического воспитания:

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

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

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

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

ЛР ЭкВ 5. расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

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

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

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

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

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

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

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

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

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

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

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

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

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

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

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

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

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

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

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

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

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

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

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

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

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

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

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

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

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

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

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

оценивать приобретенный опыт;

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

б) самоконтроль:

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

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

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

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

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,

оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

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

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

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

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

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

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

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

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

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

6) сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и

пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

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

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

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

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

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

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

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

4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историкокультурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" или "Белая гвардия"; роман А.А. Фадеева "Молодая гвардия"; роман В.О. Богомолова "В августе сорок четвертого", одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); одно произведение из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

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

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

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

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

9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):
конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;
традиция и новаторство;
авторский замысел и его воплощение;
художественное время и пространство;
миф и литература; историзм, народность;
историко-литературный процесс;
литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;
литературные жанры;
трагическое и комическое;
психологизм;
тематика и проблематика;
авторская позиция; фабула;
виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация;аллюзия, подтекст; символ;
системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;
"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;
взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;
художественный перевод; литературная критика;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; 2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового

окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

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

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

4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

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

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

7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи

выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

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

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

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

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

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

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

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

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

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая

сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и " ", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-трансизомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности

химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

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

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

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

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

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

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

21) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема

газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;

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

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

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

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

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

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

2) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

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

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

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

6) сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке,

фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

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

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

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

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

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

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

В том числе по учебному курсу "История России":

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

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

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

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

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

Российская Федерация в 1992 - 2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

По учебному курсу "Всеобщая история":

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

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

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

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

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

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

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;

экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

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

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

структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

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

правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

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

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

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

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

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

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

8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

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

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую

безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

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

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

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

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

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий,умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

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

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения,

геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

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

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

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

3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;

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

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

6) сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**По дополниительному учебному предмету «Индивидуальный проект»**

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

2) владение знаниями о проектной деятельности;

3) понимание проектной деятельности;

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

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

**1.2.1.2 Планируемые результаты освоения профессионального учебного цикла**

Общие компетенции

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

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

| | | |
|---|---|---|
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | | **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;<br>**о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | | **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;<br>порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

Профессиональные компетенции

| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
|---|---|---|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в | **Практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |

| | | |
|---|---|---|
| | соответствии с инструкциями и регламентами | **Умения:**<br>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;<br>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;<br>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;<br>– безопасно править кухонные ножи;<br>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;<br>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;<br>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;<br>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>– правила утилизации отходов;<br>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;<br>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;<br>– правила оформления заявок на склад;<br>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;<br>– ответственность за сохранность материальных ценностей;<br>– правила снятия остатков на рабочем месте;<br>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;<br>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;<br>– правила обращения с тарой поставщика;<br>– правила поверки весоизмерительного оборудования |
| | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, | **Практический опыт в:**<br>– обработке различными методами, подготовке традиционных |

| | | |
|---|---|---|
| | рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | **Умения:**<br>– распознавать недоброкачественные продукты;<br>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;<br>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;<br>– различать пищевые и непищевые отходы;<br>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;<br>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;<br>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними<br>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;<br>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов<br>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;<br>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| | ПК 1.3.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;<br>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| | | **Умения:**<br>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;<br>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;<br>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-<br>нии рыбы, править кухонные ножи;<br>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;<br>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;<br>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;<br>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации<br>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;<br>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);<br>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>– техника порционирования (комплек-<br>тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения<br>упакованных полуфабрикатов;<br>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке<br>– |
| | ПК 1.4.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, |

| | | |
|---|---|---|
| | | хранении полуфабрикатов;<br>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| | | **Умения:**<br>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;<br>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;<br>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;<br>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;<br>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| | | **Знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>– ассортимент, рецептуры, |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);<br>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;<br>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| | | **Умения:**<br>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;<br>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии |

| | | |
|---|---|---|
| | | с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>– мыть вручную и в посудомоечной<br>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;<br>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– своевременно оформлять заявку на склад |
| | | **Знания:**<br>– 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;<br>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и<br>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>– правила утилизации отходов<br>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения |

| | | |
|---|---|---|
| | | традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>– правила оформления заявок на склад;<br>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение до момента использования;<br>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров<br>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:<br>– обжаривать кости мелкого скота;<br>– подпекать овощи;<br>– замачивать сушеные грибы;<br>– доводить до кипения и варить<br>– на медленном огне бульоны и отвары до готовности;<br>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;<br>– использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;<br>– определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые |

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;<br>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;<br>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>– соблюдать температурный и вре-<br>менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;<br>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;<br>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;<br>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;<br>– доводить соусы до вкуса;<br>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;<br>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход соусов при порционировании;<br>– выдерживать температуру |

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | из каш;<br>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;<br>– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;<br>– готовить пюре из бобовых;<br>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>– рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру по-дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>– рассчитывать стоимость,<br>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,<br>– макаронных изделий |
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;<br>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных |

| | | |
|---|---|---|
| | | ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;<br>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>– правила разогревания,<br>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров<br>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,<br>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)<br>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>– протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;<br>– формовать изделия из творога;<br>– жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;<br>– жарить на плоской поверхности;<br>– жарить, запекать на гриле;<br>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>– замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>– формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);<br>– охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | транспортирования;<br>– рассчитывать стоимость,<br>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости;<br>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;<br>– виды, назначение посуды для |

| | | |
|---|---|---|
| | | подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>– правила<br>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 2.7.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных<br>– ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,<br>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;<br>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для |

| | | |
|---|---|---|
| | | подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– правила разогревания,<br>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток<br>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.8.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;<br>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных<br>свойств:<br>– варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;<br>– варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;<br>– припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;<br>– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;<br>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, |

| | | |
|---|---|---|
| | | дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;<br>– жарить пластованные тушки птицы под прессом;<br>– жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;<br>– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;<br>– запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;<br>– бланшировать, отваривать мясные продукты;<br>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;<br>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для<br>подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**<br>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок<br>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| | | **Умения:**<br>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | смеси, доводить их до нужной консистенции;<br>– вырезать украшения з овощей, грибов;<br>– измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;<br>– доводить до вкуса;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;<br>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;<br>– хранить бутерброды, холодные закуски<br>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>– рассчитывать стоимость;<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом |

| | | |
|---|---|---|
| | | типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>– охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;<br>– нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;<br>– замачивать желатин, готовить рыбное желе;<br>– украшать и заливать рыбные продукты порциями;<br>– вынимать рыбное желе из форм;<br>– доводить до вкуса;<br>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | региональных особенностей<br>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных<br>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |

| | | |
|---|---|---|
| | | оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления;<br>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>– охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;<br>– порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;<br>– снимать кожу с отварного языка;<br>– нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;<br>– замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;<br>– украшать и заливать мясные продукты порциями;<br>– вынимать готовое желе из форм;<br>– доводить до вкуса;<br>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, |

| | | |
|---|---|---|
| | | инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи<br>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,<br>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;<br>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том |

| | | |
|---|---|---|
| | | числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| | | **Умения:**<br>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования;<br>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных<br>и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>– правила оформления заявок на склад |
| | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких |

| | | |
|---|---|---|
| | | блюд, десертов с уче-<br>том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>готовить сладкие соусы;<br>– хранить, использовать готовые виды теста;<br>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>– запекать фрукты;<br>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>– подготавливать желатин, агар-агар;<br>– готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;<br>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>– использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;<br>– доводить до вкуса;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>– хранить свежеприготовленные |

| | | |
|---|---|---|
| | | холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| | | **Знания:**<br>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для |

| | | |
|---|---|---|
| | | подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– правила общения с потребителя-<br>ми;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять |

| | | |
|---|---|---|
| | | взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>– готовить сладкие соусы;<br>– хранить, использовать готовые виды теста;<br>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>– запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;<br>– жарить фрукты основным способом и на гриле;<br>– проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;<br>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>– готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;<br>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>– использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;<br>– доводить до вкуса;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>– Проверять качество готовых |

| | | |
|---|---|---|
| | | горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;<br>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| | | **Знания:**<br>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукта;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;<br>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>– отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;<br>– смешивать различные соки с другими ингредиентам;<br>– проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;<br>– готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;<br>– готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;<br>– готовить лимонады;<br>– готовить холодные алкогольные напитки;<br>– готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков;<br>– определять степень готовности напитков;<br>– доводить их до вкуса;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; |

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;<br>– правила расчета с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | **Умения:**<br>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;<br>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;<br>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | **Знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>– организация работ в кондитерском цехе;<br>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении |

| | | |
|---|---|---|
| | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>– правила утилизации отходов<br>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>– правила оформления заявок на склад;<br>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| | ПК 5.2.<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |

| | | |
|---|---|---|
| | | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-<br>сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.<br>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br>– готовить желе;<br>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;<br>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;<br>– варить сахарный сироп для промочки изделий;<br>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);<br>– уваривать сахарный сироп для |

| | | |
|---|---|---|
| | | приготовления тиража;<br>– готовить жженый сахар;<br>– готовить посыпки;<br>– готовить помаду, глазури;<br>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;<br>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;<br>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| | | **Знания:**<br>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>– виды, назначение и правила |

| | | |
|---|---|---|
| | | безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;<br>– органолептические способы определения готовности;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства<br>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| | ПК 5.3.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-<br>ний по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба<br>– выбирать, применять |

| | | |
|---|---|---|
| | | комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>– подготавливать продукты;<br>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>– подготавливать начинки, фарши;<br>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;<br>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;<br>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;<br>– проводить оформление хлебобулочных изделий;<br>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба<br>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;<br>– владеть профессиональной терминологией; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| | | **Знания:**<br>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимента;<br>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток<br>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 5.4.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: |

| | | |
|---|---|---|
| | | – подготавливать продукты;<br>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>– подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| | | **Знания:**<br>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток<br>– базовый словарный запас на иностранном языке;<br>– техника общения, ориентированная на потребителя |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**<br>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | **Умения:**<br>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов<br>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>– подготавливать продукты;<br>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; |

| | | |
|---|---|---|
| | | – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;<br>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>– соблюдать выход при порционировании;<br>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов<br>– рассчитывать стоимость,<br>– владеть профессиональной терминологией;<br>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| | | **Знания:**<br>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их |

| | | |
|---|---|---|
| | | выбора с учетом типа питания;<br>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;<br>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;<br>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток<br>– правила, техника общения с потребителями;<br>– базовый словарный запас на иностранном языке |

**1.2.1.5. Личностные результаты реализации программы воспитания:**
**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, сформированного российского национального исторического сознания;

проявляющий 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 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 ученическом самоуправлении, волонтёрском движении, экологических, военно-патриотических и другие объединениях, акциях, программах).

**Патриотическое воспитание:**

выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;

сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Российскому Отечеству, российскую культурную идентичность;

проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, традициям, праздникам, памятникам народов, проживающих в родной стране - России;

проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении российской культурной идентичности.

**Духовно-нравственное воспитание:**

проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;

действующий и оценивающий своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно- нравственных ценностей и норм с осознанием последствий поступков, деятельно выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих этим ценностям;

проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;

понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, способный вести диалог с людьми разных национальностей, отношения к религии и религиозной принадлежности, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания в семье детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности;

обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России, демонстрирующий устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и мировой духовной культуры.

**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 поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;

проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;

ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей в разных видах искусства с учётом российских традиционных духовных и нравственных ценностей, на эстетическое обустройство собственного быта

**Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

понимающий и выражающий в практической деятельности ценность 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, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни;

проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;

демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), состояния других людей с точки зрения безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием;

развивающий способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в разных коллективах, к меняющимся условиям (социальным, информационным, природным).

**Трудовое воспитание:**

уважающий труд, результаты труда, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны, трудовые достижения российского народа;

проявляющий способность к творческому созидательному социально значимому труду в доступных по возрасту социально-трудовых ролях, в том числе предпринимательской деятельности в условиях самозанятости или наёмного труда;

участвующий в социально значимой трудовой деятельности разного вида в семье, общеобразовательной организации, своей местности, в том числе оплачиваемом труде в каникулярные периоды, с учётом соблюдения законодательства Российской Федерации;

выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

понимающий специфику трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, самообразования и профессиональной самоподготовки
в информационном высокотехнологическом обществе, готовый учиться и трудиться в современном обществе

ориентированный на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

**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;

применяющий знания естественных и социальных наук для разумного, бережливого природопользования в быту, общественном пространстве;

имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, участвующий в его приобретении другими людьм

**Ценности научного познания:**

деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений;

обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки в жизни российского общества, обеспечении его безопасности, гуманитарном, социально-экономическом развитии России;

демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации и критики антинаучных представлений;

развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

### 1.2.2 Формы аттестации по результатам освоения образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в формах:

– зачет, дифференцированный зачет,

–комплексный дифференцированный зачет,

– экзамен по дисциплине, МДК, экзамен по модулю

– комплексный экзамен,

- экзамен (квалификационный) по модулю

– курсовое проектирование (курсовая работа),

– итоговая контрольная работа.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

## 1.3 Система оценки результатов освоения образовательной программы

### 1.3.1. Формы аттестации

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

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

Организация текущего контроля успеваемости осуществляется через оценку по итогам:

– опроса (группового, фронтального, индивидуального, письменного, устного и др.);

– тестирования;

– выполнения задания практического занятия, практической работы;

– выполнения задания лабораторного занятия, лабораторной работы;

– работы на семинарском занятии;

– выполнения контрольной работы;

– выполнения самостоятельной работы в различных формах;

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

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

Периодичность текущего контроля успеваемости определяется рабочей программой.

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

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

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Содержание промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств

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

Организация проектной деятельности в составе дисциплины проводится в соответствии с разработанной рабочей программой предмета, а также оценочными материалами текущей аттестации.

Оценка индивидуального проекта одновременно является оценкой проектной деятельности обучающихся и оценкой внеурочной работы студентов.

Индивидуальный проект выполняется студентами в течение первого курса самостоятельно в рамках времени, специально отведенного учебным планом (самостоятельной работы по дополнительному предмету «Основы проектно-исследовательской длеятельности»). Выполнение индивидуального проекта сопровождается в течение года консультациями преподавателей - руководителей индивидуальных проектов (в рамках курсов внеурочной деятельности «Организация проектно-исследовательной деятельности по отдельным предметам общеобразовательного цикла») и заканчивается в конце учебного года защитой индивидуального проекта.

Курсовой проект (работа) выполняется под руководством руководителя курсового проекта (работы). Аттестация курсового проекта (работы) проводится на основании оценки выполненной работы руководителем курсового проекта (работы).

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Выбор темы дипломного проекта (работы) обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы), к его оформлению определяются лицеем. Для каждой специальности, разрабатываются методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы). Требования к оформлению должны соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно- исследовательской работе"»,ГОСТ 7.1.-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основании: Положение о государственной итоговой аттестации студентов КГБПОУ «Ребрихинский лицей

профессионального образования», приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 № 37 "О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800", приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо от 20 июля 2015 года № 06-846 Министерства образования и науки РФ, Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров), Уставом лицея.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем дипломных проектов (работ) и назначение руководителей (консультантов), осуществляется приказом директора лицея. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

В обязанности руководителя входят:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта (работы);
- разработка совместно с обучающимися плана дипломного проекта (работы);
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в форме регулярногообсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломного проекта (работы);

- предоставление письменного отзыва на дипломный проект (работу).

- Задание на дипломный проект (работу) для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы)группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся. Задание для дипломного проекта (работы) выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной). Отзыв на дипломный проект (работу) составляется после процедуры предварительной защиты и по завершении обучающимся работы над дипломным проектом (работой). Руководитель проверяет конечное качество работы, подписывает ее, составляет отзыв в письменном виде. Далее дипломный проект (работа) передается на рецензирование. В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта (работы), проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломного проекта (работы), а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вкладв раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) к защите. Форма отзыва руководителя на ВКР едина для всех участниковобразовательного процесса в лицее. В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входят:

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы)в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в объём часов, отведенных для руководства дипломным проектом (работой).

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования, соответствующих требованиям ФГОС СПО, ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми в лицее и по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо или по отдельным профессиям и специальностямсреднего профессионального образования. ГЭК формируется из числа педагогических работников лицея и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

## 2. Организационный раздел.

### 2. 1. Учебный план

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

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных предметов, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных предметов, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.
- наименование учебных циклов, предметов/дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик; учебная нагрузка обучающихся и формы промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) по специальности, реализуемой на базе основного общего образования:

Распределение объема часов вариативной части

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Количество часов итого (часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП) |
|---|---|---|
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 36+**12**=48 |
| ОГСЭ.02 | История | 36+**12**=48 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 32+**8**=40 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания санитария и гигиена питания | 64+**4**=68 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 32+**32**=64 |
| ОП.10 | Технология приготовления блюд национальной кухни | 0+**107**=107 |
| ОП.11 | Искусство в оформлении блюд | 0+**114**=114 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | 32+**8**=40 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 36+**81**=117 |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 34+**6**=40 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 86+**134**=220 |

| | | |
|---|---|---|
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32+**8**=40 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 36+**105**=141 |
| ПМ.04 | 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. | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 32+**8**=40 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 36+**99**=135 |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 32+**8**=40 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 52+**121**=173 |
| ПМ. 06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | 96+**108**=204 |
| ПМ 07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | 0+**180**=180 |
| УП.07 | Учебная практика | 72+**36**=108 |
| | **Промежуточная аттестация по профессиональным модулям** | 0+**105**=105 |
| | **итого** | 1296 |

Учебный план

| индекс | Наименование учебных циклов, предметов, дисциплин, | Формы промежуточной аттестации | Объем образов | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Само | Во взаимодействии с преподавателем | | | |
| | | | | | Нагрузка на предметы, | пр | ко нс | П ро ме ж |

| | профессиональных модулей,МДК, практик и др. | | | | | | | | дисциплины, МДК, ПМ, циклы | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | В том числе | | | | |
| | | экзамены | Диф. зачет | зачет | другие | Курсовые работы | | | всего | Теоретическое обучение | Лаб. и практ. занятия | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| | **Общеобразовательный цикл** | **3** | **11** | **3** | **1** | **0** | **1476** | **0** | **1404** | **785** | **619** | **0** | **18** | **37** |
| **ОУП.00** | **Учебные предметы на базовом уровне** | **2** | **6** | **1** | **0** | | **1146** | **14** | **1093** | **677** | **416** | | **12** | **27** |
| ОУП.01 | Русский язык | 2 | | | | | 89 | 0 | 77 | 42 | 35 | | 6 | 6 |
| ОУП.02 | Литература | | 2 | | | | 112 | 2 | 108 | 73 | 35 | | | 2 |
| ОУП.03 | Иностранный язык | | 2 | | | | 105 | 2 | 101 | 2 | 99 | | | 2 |
| ОУП.04 | Математика | 2 | | | | | 203 | 2 | 189 | 162 | 27 | | 6 | 6 |
| ОУП.05 | Информатика | | 2 | | | | 144 | 5 | 137 | 57 | 80 | | | 2 |
| ОУП.06 | Физика | | 2 | | | | 72 | 2 | 68 | 41 | 21 | 11 | | 2 |
| ОУП.07 | Химия | 2 | | | | | 144 | 5 | 127 | 95 | 32 | | 6 | 6 |
| ОУП.08 | Биология | | 1 | | | | 68 | 1 | 66 | 44 | 22 | | | 1 |
| ОУП.09 | История | | 2 | | | | 136 | 2 | 132 | 108 | 24 | | | 2 |
| ОУП.10 | Обществознание | | 2 | | | | 119 | 2 | 115 | 88 | 27 | | | 2 |
| ОУП.11 | География | | 2 | | | | 68 | 1 | 66 | 48,5 | 17,5 | | | 1 |
| ОУП.12 | Физическая культура | | 2 | 1 | | | 80 | 0 | 78 | 10 | 68 | | | 2 |
| ОУП.13 | Основы безопасности и защиты Родины. | | 1 | | | | 68 | 0 | 67 | 54 | 13 | | | 1 |
| ДУП.01 | Индивидуальный проект | | | | 2 | | 32 | 8 | 22 | 9 | 11 | | | 4 |
| КВ.01 | Родной язык/ родная литература | | 1 | | | | 36 | 1 | 34 | 29 | 5 | | | 1 |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **0** | **5** | **5** | **0** | **0** | **464** | **5** | **459** | **100** | **327** | **0** | **0** | **30** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 5 | | | | 48 | 2 | 46 | 34 | 10 | | | 2 |
| ОГСЭ.02 | История | | 6 | | | | 48 | 2 | 46 | 34 | 10 | | | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 8 | | | | 164 | 0 | 164 | 0 | 152 | | | 12 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 8 | 3-7 | | | 164 | 0 | 164 | 2 | 148 | | | 12 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | 6 | | | | 40 | 1 | 39 | 30 | 7 | | | 2 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **0** | **0** | **2** | **0** | **0** | **180** | **8** | **172** | **132** | **36** | **0** | **0** | **4** |
| ЕН.01 | Химия | | | 4 | | | 144 | 7 | 137 | 99 | 36 | | | 2 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 4 | | | 36 | 1 | 35 | 33 | 0 | | | 2 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПП.00** | **Профессиональный цикл** | **12** | **23** | **0** | **0** | **2** | **3460** | **63** | **3211** | **1543** | **538** | | **36** | **162** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **1** | **10** | **0** | **0** | **0** | **869** | **26** | **822** | **382** | **397** | | **3** | **30** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | 5 | | | | 68 | 2 | 66 | 33 | 31 | | | 2 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | | 5 | | | | 96 | 3 | 93 | 57 | 34 | | | 2 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 4 | | | | 64 | 2 | 62 | 33 | 27 | | | 2 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | 6 | | | | 64 | 2 | 62 | 26 | 34 | | | 2 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 8 | | | | 96 | 3 | 93 | 49 | 42 | | | 2 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | 7 | | | | 64 | 2 | 62 | 55 | 5 | | | 2 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 7 | | | | 96 | 3 | 93 | 19 | 72 | | | 2 |
| ОП.08 | Охрана труда | | 7 | | | | 32 | 1 | 31 | 19 | 10 | | | 1 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | 5 | | | | 68 | 0 | 68 | 18 | 48 | | | 2 |
| ОП.10 | Технология приготовления блюд национальной кухни | 6 | | | | | 107 | 4 | 88 | 48 | 40 | | 3 | 12 |
| ОП.11 | Искусство оформления блюд и изделий | | 8 | | | | 114 | 4 | 108 | 44 | 64 | | | 2 |
| **ПМ** | **Профессиональный цикл** | **11** | **13** | | **2** | | **2591** | | **2426** | **1169** | **141** | | **33** | **132** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **1** | **3** | | | | **347** | **5** | **327** | **102** | **66** | | **3** | **15** |
| МДК 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | | 3 | | | | 40 | 1 | 39 | 26 | 12 | | | 1 |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 4 | | | | 117 | 4 | 113 | 76 | 54 | | | 2 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| УП.01 | Учебная практика по ПМ.01 | | | | | | 72 | | 72 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика по ПМ.01 | | | | | | 72 | | 72 | | | | | |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **1** | **3** | | **1** | | **491** | **6** | **470** | **187** | **16** | | **3** | **12** |
| МДК 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | | | 40 | 1 | 39 | 23 | 16 | | | |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | 220 | 5 | 215 | 164 | 51 | | | |
| УП.02 | Учебная практики по ПМ.02 | | 4 | | | | 72 | | 72 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практики по ПМ.02 | | 5 | | | | 144 | | 144 | | | | | |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **1** | | | | **340** | **5** | **305** | **111** | **54** | | **6** | **24** |
| МДК 03.01 | Организация процессов | 6 | | | | | 40 | 1 | 39 | 39 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | 141 | 4 | 122 | 72 | 54 | | | 12 |
| УП.03 | Учебная практика по ПМ.03 | | 6 | | | | 36 | | 36 | | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика по ПМ.03 | | 6 | | | | 108 | | 108 | | | | | |
| **ПМ.04** | **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** | **2** | **1** | | | **1** | **298** | **5** | **263** | **121** | | | **6** | **24** |
| МДК 04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7 | | | | | 40 | 1 | 39 | 39 | | | | |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | | 135 | 4 | 116 | 82 | 34 | | 3 | 12 |
| УП.04 | Учебная практика по ПМ.04 | | | 7 | | | 36 | | 36 | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика по ПМ.04 | | | 7 | | | 72 | | 72 | | | | | |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов** | **2** | **1** | | | | **408** | | **372** | **149** | | | **3** | **24** |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **приготовления, оформления и подготовки к реализации 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 | 8 | | | | | 40 | 1 | 49 | 29 | 10 | | | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | | 173 | 5 | 153 | 119 | 39 | | | 12 |
| УП.05 | Учебная практика по ПМ.05 | | | | | | 72 | | | 72 | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика по ПМ.05 | | | | | | 108 | | | 108 | | | | |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **1** | **2** | **1** | | **1** | **327** | **6** | **306** | **143** | **55** | | **3** | **12** |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | | 8 | | | | 204 | 6 | 198 | 143 | 55 | | | |
| ПП.06 | Производственная практика по ПМ.06 | | 8 | | | | 108 | | 108 | | | | | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)** | **2** | **2** | | | | **380** | **4** | **346** | **134** | | | **6** | **24** |
| МДК 07.01 | Выполнение работ по одной или нескольким | | | | | | 180 | 4 | 134 | 130 | | | 3 | 12 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика по ПМ.07 | | | | | | 108 | | 108 | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика по ПМ.07 | | | | | | 108 | | 108 | | | | | |
| **ПДП.00** | **Преддипломная практика** | | | | | | **144** | | | | | | | |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | | | **216** | | | | | | | |

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

### 2.2. План внеурочной деятельности

План внеурочной деятельности обучающихся по специальности Поварское и кондитерское дело, обеспечивает введение в действие и реализацию требований Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования с учетом требований Федерального государственного стандарта среднего общего образования и определяет общий и максимальный объем нагрузки обучающихся в рамках внеурочной деятельности, состав, структуру направлений и форм внеурочной деятельности обучающихся.

План внеурочной деятельности разработан с учетом требований следующих нормативных документов:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; с учетом внесенных изменений в данный документ.
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;
- Письма Минобрнауки РФ от 12.05.2011 № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования (далее - ФГОС СОО);
- Устава КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»

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

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

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

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

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

Задачи внеурочной деятельности:

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

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

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

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

- оптимизировать учебную нагрузку обучающихся;

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

Организация внеурочной деятельности:

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

План внеурочной деятельности обеспечивает выполнение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, установленных СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», и предусматривает организацию внеурочной деятельности в группах, реализующих федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования.

Образовательное учреждение укомплектовано педагогическими кадрами и обладает материально-технической базой для осуществления обучения согласно данному плану внеурочной деятельности.

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

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

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

Ожидаемые результаты внеурочной деятельности обучающихся:

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

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

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

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

Направления, виды и формы внеурочной деятельности:

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

Направление: Духовно-нравственное направление.

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

Направление: Спортивно-оздоровительное.

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

Направление: Социальное.

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

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

Направление: Общекультурная деятельность.

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

Направление: Общеинтеллектуальное.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация в рамках внеурочной деятельности не проводится.

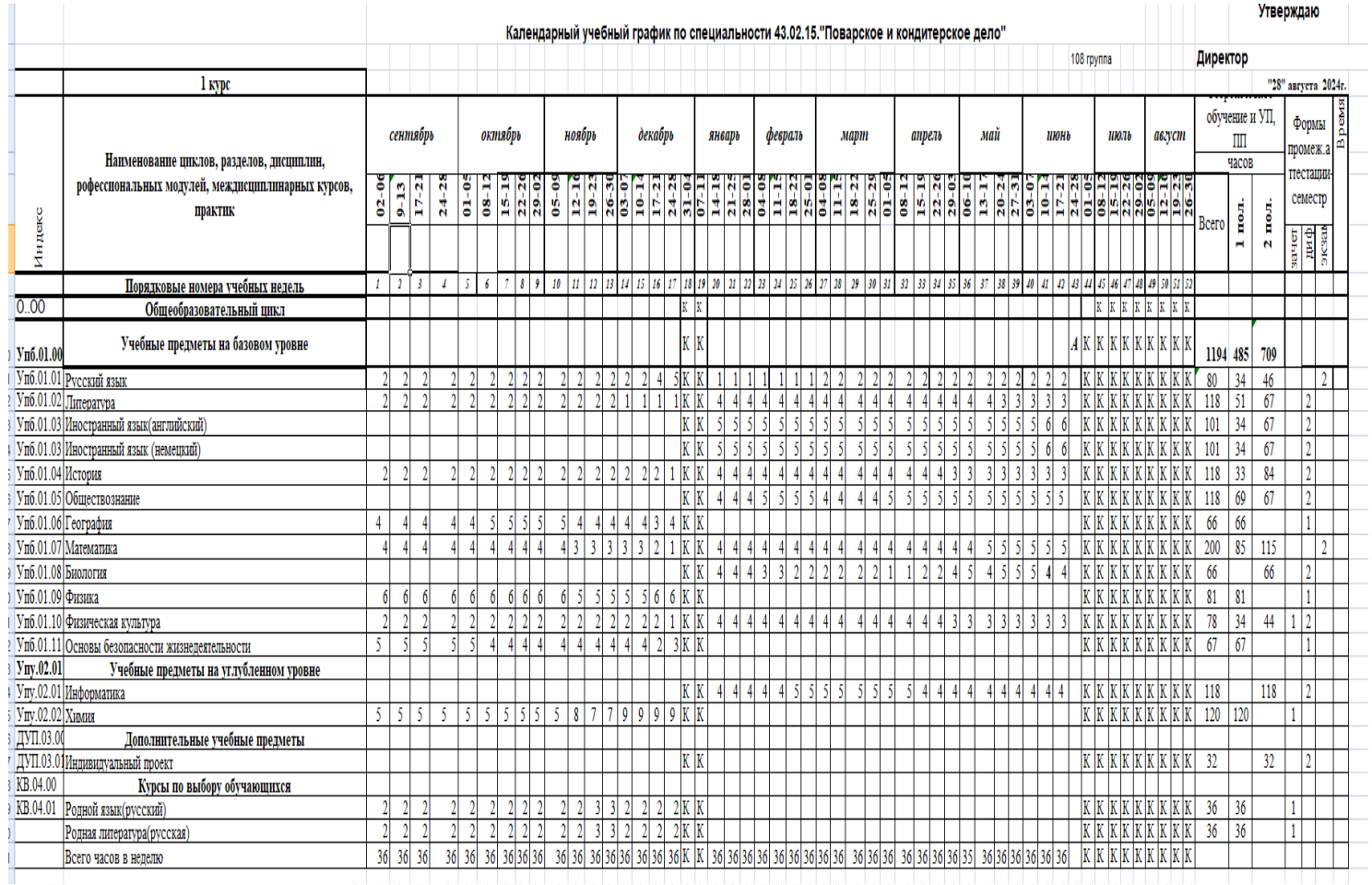
Общее количество часов на курсы внеурочной деятельности на 1-2 курсах составляет до 700 часов с учетом занятости детей в учреждениях дополнительного образования, а также воспитательных событий в рамках реализации программы воспитания. Соотношение между составными частями плана ВУД выдерживается в соответствии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

План внеурочной деятельности

| № п/п | Направление внеурочной деятельности | недели | Количество часов в неделю | Количество часов в год |
|---|---|---|---|---|
| 1 | «Разговор о важном» | Понедельник | 1 | 33 |
| 2 | Организация проектно-исследовательской деятельности (только для 1 курса) | Понедельник,четверг | 2 | 82 |
| 3 | Формирование функциональной грамотности (математической, читательской, предпринимательской, естественнонаучной финансовой и т.д) | Вторник | 1 | 41 |
| 4 | Творческие и спортивные объединения по выбору | Среда, пятница | 3-4 | 116 |
| 5 | Лидерские объединения и волонтерское движение | Вторник, среда, четверг | 1-2 | 82 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Несистемные внеурочные занятия по направлениям | 2 и 4 четверг месяца | 1 | 35 |
| | Всего | | 10 ч | 350 часов на 1 группу в год |

# 2.3 Календарный учебный график



Утверждаю

Календарный учебный график по специальности 43.02.15."Поварское и кондитерское дело"

108 группа

Директор

"28" августа 2024г.

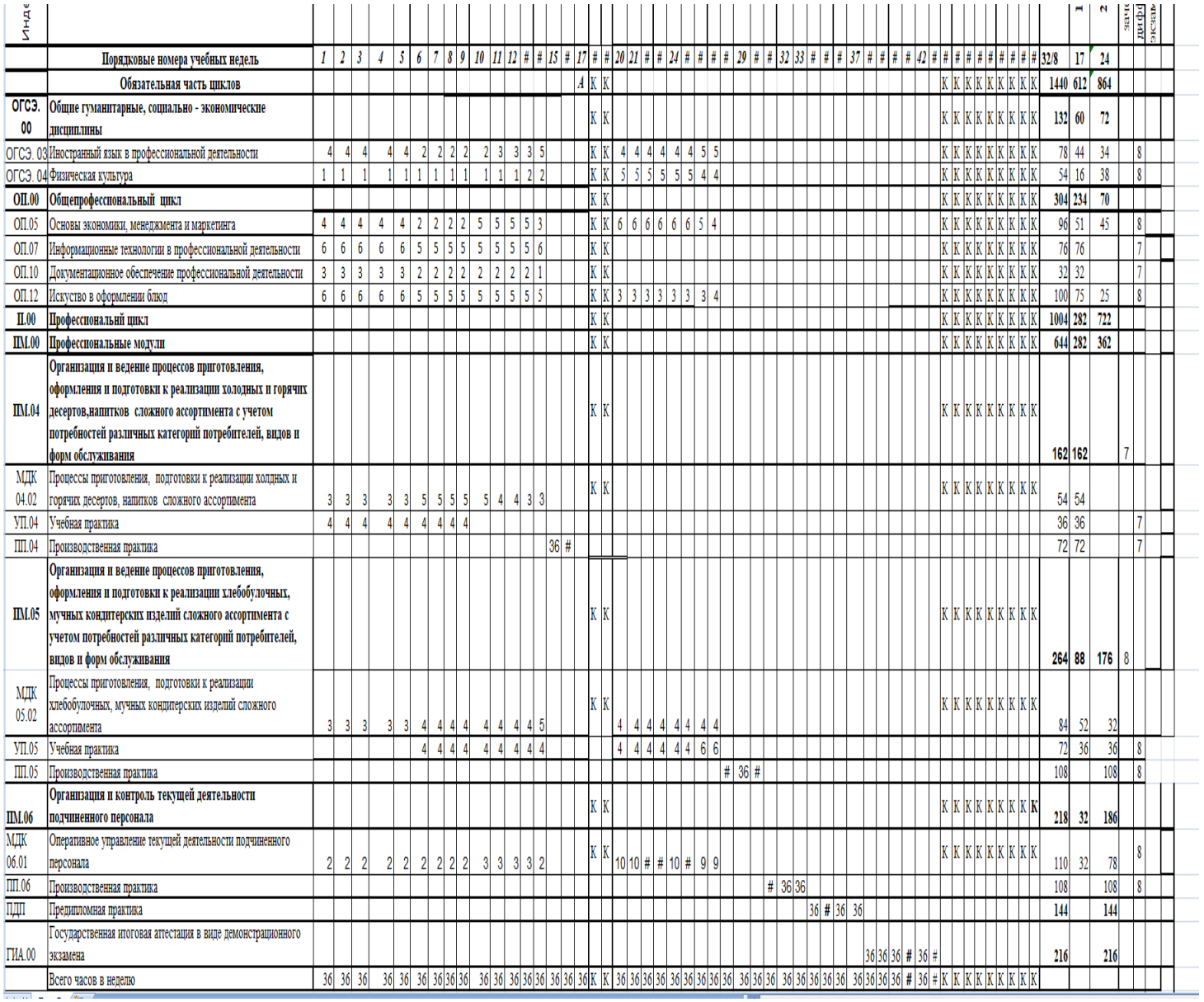
1 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | сентябрь | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | | январь | | | | февраль | | | | март | | | | апрель | | | | май | | | | июнь | | | | июль | | | | август | | | | Теоретическое обучение и УП, ПП часов | | | Формы промеж.аттестации-семестр | | | Время каникулярные |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 02-06 | 9-13 | 17-21 | 24-25 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-02 | 05-09 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | 03-07 | 10-14 | 17-21 | 24-25 | 31-04 | 07-11 | 14-18 | 21-25 | 28-01 | 04-05 | 11-15 | 18-22 | 25-01 | 04-08 | 11-15 | 18-22 | 25-29 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-03 | 06-10 | 13-17 | 20-24 | 27-31 | 03-07 | 10-14 | 17-21 | 24-25 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-02 | 05-09 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | Всего | 1 пол. | 2 пол. | зачет | диф | экзам | |
| | Порядковые номера учебных недель | 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 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | | | | | | | |
| О..ОО | Общеобразовательный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | |
| Уп6.01.00 | Учебные предметы на базовом уровне | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | К | К | К | К | К | 1194 | 485 | 709 | | | | |
| Уп6.01.01 | Русский язык | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 5 | К | К | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | К | К | К | К | К | К | К | К | 80 | 34 | 46 | | | 2 | |
| Уп6.01.02 | Литература | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | К | К | К | К | К | К | К | К | 118 | 51 | 67 | | 2 | | |
| Уп6.01.03 | Иностранный язык(английский) | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | К | К | К | К | К | К | К | К | 101 | 34 | 67 | | 2 | | |
| Уп6.01.03 | Иностранный язык (немецкий) | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | К | К | К | К | К | К | К | К | 101 | 34 | 67 | | 2 | | |
| Уп6.01.04 | История | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | К | К | К | К | К | К | К | К | 118 | 33 | 84 | | 2 | | |
| Уп6.01.05 | Обществознание | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | К | К | К | К | К | К | К | К | 118 | 69 | 67 | | 2 | | |
| Уп6.01.06 | География | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 66 | 66 | | | 1 | | |
| Уп6.01.07 | Математика | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | К | К | К | К | К | К | К | К | 200 | 85 | 115 | | | 2 | |
| Уп6.01.08 | Биология | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | К | К | К | К | К | К | К | К | 66 | | 66 | | 2 | | |
| Уп6.01.09 | Физика | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 81 | 81 | | | 1 | | |
| Уп6.01.10 | Физическая культура | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | К | К | К | К | К | К | К | К | 78 | 34 | 44 | 1 | 2 | | |
| Уп6.01.11 | Основы безопасности жизнедеятельности | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 3 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 67 | 67 | | | 1 | | |
| Упу.02.01 | Учебные предметы на углубленном уровне | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Упу.02.01 | Информатика | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | К | К | К | К | К | К | К | К | 118 | | 118 | | 2 | | |
| Упу.02.02 | Химия | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 8 | 7 | 7 | 9 | 9 | 9 | 9 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 120 | 120 | | 1 | | | |
| ДУП.03.00 | Дополнительные учебные предметы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДУП.03.01 | Индивидуальный проект | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 32 | | 32 | | 2 | | |
| КВ.04.00 | Курсы по выбору обучающихся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КВ.04.01 | Родной язык(русский) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 36 | 36 | | 1 | | | |
| | Родная литература(русская) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 36 | 36 | | 1 | | | |
| | Всего часов в неделю | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | К | К | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 35 | 36 | 36 | К | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | |

2 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | сентябрь | | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | | декабрь | | | | январь | | | | | февраль | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | | Теоретическое обучение и УП, часов | | | Формы промеж.аттестации-семестр | | | Время каникулярные |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 03-07 | 10-14 | 17-21 | 24-28 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-02 | 05-09 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | 03-07 | 10-14 | 17-21 | 24-28 | 31-04 | 07-11 | 14-18 | 21-25 | 28-01 | 04-08 | 11-15 | 18-22 | 25-01 | 04-08 | 11-15 | 18-22 | 25-29 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-03 | 06-10 | 13-17 | 20-24 | 27-31 | 03-07 | 10-14 | 17-21 | 24-28 | 01-05 | 08-12 | 15-19 | 22-26 | 29-02 | 05-09 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | Всего | 1 пол. | 2 пол. | зачет | диффер | экзамен | |
| | Порядковые номера учебных недель | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | # | # | 15 | # | 17 | # | # | 20 | 21 | # | # | 24 | # | # | # | # | 29 | # | # | 32 | 33 | # | # | # | 37 | # | # | # | # | 42 | # | # | # | # | # | # | # | # | # | # | 32/8 | 17 | 25 | | | | |
| | Обязательная часть циклов | | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | А | А | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 612 | 900 | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 138 | 64 | 74 | | | | |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | | К | К | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 32 | 20 | 12 | | | | |
| ОП.02 | основы товароведения продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | | | К | К | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 64 | 44 | 20 | | 4 | | |
| ОП. 09 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 42 | | 42 | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1070 | 430 | 640 | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 1070 | 430 | | | | | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 332 | 112 | 220 | | | 4 | |
| МДК. 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 40 | 40 | | | | | |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | | К | К | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 144 | 32 | 112 | | | | |
| УП. 01 | Учебная практика | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 76 | 40 | 36 | | 4 | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | # | | К | К | К | К | К | К | К | | 72 | | 72 | | 4 | | |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | 368 | 76 | 292 | | | | |
| МДК 02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | |

| | | |



| Индекс | | |

## 2.4. Календарный план воспитательной работы

### Духовно - нравственное воспитание и интеллектуальное развитие

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

**Задачи:**

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | самооценки. | | | |
| 6 | 'Изучение комфортности в коллективе, уровня адаптации и профилактика<br>дезадаптации. | Сентябрь, октябрь | 1-4 | Педагог-психолог |
| 7 | Формирование социального паспорта группы, лицея, оформление и заполнение дневников наблюдения. | сентябрь | 1-4 | Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп |
| 8 | Книжная<br>«Поговорим профессии» о выставка твоей | Сентябрь | 1-4 | Библиотека |
| 9 | Профилактика авитального поведения | Сентябрь, ноябрь | 1-4 | Педагог - психолог |
| 10 | Психодиагностика: Адаптация обучающихся первого курса | октябрь | 1 | Педагог - психолог |
| 11 | Изучение сфер студентов.<br>интересов | сентябрь | 1 | Классные руководители, кураторы групп |
| 12 | Работа с обучающимися из категории детей – сирот: создание базы данных и формирование личных дел, обеспечение обучающихся, социально-психологическое сопровождение, работа по постинтернатной адаптацией. | Сентябрь,<br>октябрь | 1-3 | Классные руководители, кураторы групп |
| 13 | Акция «Мы против курения» | декабрь | 1-4 | Классные руководители,<br>мастера п/о, кураторы, |
| 14 | Литературная гостиная «В.М. Шукшин. Писатель | декабрь | 1-4 | Поэтический клуб «Бригантина» |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | для всех и каждого». | | | |
| 15 | Встречи с интересными людьми района. | январь | 2 | Классные руководители, кураторы групп |
| 16 | Оказание помощи ветеранам, родственникам выпускников, погибших при исполнении воинского долга | февраль | 1-2 | Мастера п/о, Классные руководители, кураторы групп |
| 17 | «Аморальное поведение — что это?» - классный час | декабрь | 1-4 | Классные руководители, кураторы групп |
| 18 | Консультирование по вопросам самоопределения, межличностных взаимоотношений и т.д. | регулярно | 1-4 | Педагог - психолог |
| 19 | Участие в марафоне «Поддержим ребёнка» | декабрь | 1-4 | Зам. дир. по УВР |
| 20 | Кинолекторий по творчеству В.М. Шукшина | март | 1-4 | Студенты, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, библиотекарь |
| 21 | Творческая беседа из цикла «На поэтической волне», посвященная творчеству поэта-земляка Геннадия Петровича Панова. | апрель | 1 | Поэтическая студия «Бригантина» |

**Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.**

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

**Задачи:**

1. Воспитание любви к своей «Малой Родине», краю, Отечеству;
2. Формирование чувства причастности к истории своей страны и осознания своей ответственности за судьбу Отечества, чувства уважения и толерантного отношения к другим народам и их культурам. Формирование чувства уважения к своим собственным истокам, гражданского согласия, сохранение национального самосознания, самобытности

3. Формирование интереса к правовым знаниям, политической жизни страны, умению анализировать общественные, политические события, давать им оценку;
4. Привитие навыков правового самосознания, законопослушания.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Еженедельная 20-ти минутка «В мире событий» | Каждая среда | 1-4 | Мастера п/о, кураторы групп |
| 2 | 3 сентября. День окончания Второй мировой войны, День солидарности борьбы с терроризмом. | Сентябрь | 1-4 | Кл. руководители, кураторы групп |
| 3 | 10 сентября. Международный день памяти жертв фашизма | Сентябрь | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 4 | Проведение тематических классных часов в группах, направленных на профилактику негативных явлений в молодежной среде, на пропаганду здорового образа жизни, на успех в выбранной профессии | Октябрь | 1 | Кл. руководители, кураторы групп |
| 5 | Поздравление ветеранов лицея с Днем пожилого человека | Октябрь | 1 - 3 | Зам. по УВР, классные руководители, кураторы групп |
| 6 | Закрепление за всеми «трудными» шефов наставников из числа педагогов, мастеров п/о, сотрудников лицея | октябрь | 1-4 | Зам. дир. по УВР классные руководители, кураторы групп, |
| 7 | Знакомство с историей возникновения и развития Алтайского края | октябрь | 1-4 | Воспитатели, уч. сектор |
| 8 | Классный час «День народного единства» | ноябрь | 1-4 | Кл. руководители, кураторы групп |
| 9 | Книжная выставка «Россия-это навсегда» | ноябрь | 1-4 | Библиотека |
| 10 | «День народного единства» | ноябрь | 1-4 | классные руководители, кураторы групп |
| 11 | День государственного герба Российской Федерации | 30 ноября | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 12 | Акция «Мир без нацизма» | ноябрь | 1-4 | Библиотека |
| 13 | День неизвестного солдата, Международный день инвалидов | 3 декабря. | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 14 | День добровольца (волонтера) в России | 5 декабря | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 15 | День Героев Отечества. | 9 декабря. | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 16 | Акция «День конституции РФ - значимый праздник всей страны» | Декабрь | 1-4 | Зам по УВР, библиотека, кл. руководители, кураторы групп |
| 17 | Оформление картотек на всех трудных обучающихся с целью учета неблагополучных детей | В течение года | 1-3 | Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп |
| 18 | Организация работы по сбору материалов в музей лицея | В течение года | 1-4 | Зам. по УВР, классные руководители, кураторы групп |
| 19 | «Ленинград, блокада, Подвиг» | декабрь | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 20 | Мероприятия, посвященные памятным датам, Дню воинской славы | В течении года | 1-4 | Зам. дир по YВР, классные руководители, мастера п/о |
| 21 | День Памяти выпускникам, погибшим в Чечне | январь | 1-4 | Щербановский В.Д. |
| 22 | День полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады, День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенай, День памяти жертв Холокоста | 27 января | 1-4 | Зам. дир по YВР, классные руководители, мастера п/о |
| 23 | Вахта Памяти, посвященная выпускникам лицея, погибшим в Чечне | январь | 1-4 | Зам. дир. по УВР, Щербановский В.Д. |
| 24 | «Живая память» вечер Памяти выпускников, погибших в локальных войнах | январь | 1-4 | Студенческий Совет, клуб «Бумеранг» |
| | День разгрома советскими войсками немецко-фашистких войск в Сталинградской битве. | 2 февраля | | Зам. дир по YВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 25 | Месячник оборонно - массовой работы | Февраль | 1-4 | Щербановский В.Д. |
| 26 | День российской науки | 8 Февраля | 1-4 | Зам. дир по YВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 27 | Участие во Всероссийской информационно-агитационной акции: «Есть | Февраль | 3-4 | Зам. дир. по УВР |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | такая профессия – Родину защищать!» | | | |
| 28 | День защитника отечества | 23 Февраля | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 29 | Международный женский день | 8 марта | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 30 | День воссоединения Крыма с Россией | 18 марта. | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека |
| 31 | Всемирный день театра | 27 марта | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 32 | День космонавтики | 12 апреля | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека |
| 33 | День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ | 19 апреля. | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека |
| 34 | Участие в акции «Окна Победы» | Апрель | 1-2 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 35 | Участие во Всероссийской патриотической акции «Георгиевская ленточка» | Апрель, май | 1-4 | Библиотека |
| 36 | Акция «Мы помним! Мы гордимся» | Май | 1-4 | Библиотека |
| 37 | Участие в акции «Бессмертный полк» | Май | 1-2 | Зам. дир. по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 38 | Участие во Всероссийской военно-патриотической акции «Верни герою имя» | Май | 1-2 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 39 | Праздничный концерт к 9 Мая | Май | 1-4 | Совет лицея, клуб «Бумеранг» |
| 40 | День защиты детей | 1 июня | 1-2 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 41 | День русского языка | 6 июня | 1-4 | Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 42 | День России | 12 июня | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |
| 43 | День памяти и скорби | 22 июня | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 44 | День молодежи | 27 июня | 1-4 | Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы, |

**Профессионально - трудовое и экономическое воспитание**

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

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

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Санитарный день | четверг | 1-4 | Мастера п/о, кураторы групп |
| 2 | Работа на учебном хозяйстве лицея | август-октябрь | 1-3 | Зам. дир. по УПР, ст. мастер |
| 3 | Работа производственных звеньев по ремонту техники | август | 1-3 | Ст. мастер |
| 4 | Благоустройство территории лицея | В течении года | 1-3 | Мастера п/о, кураторы групп на закрепленной территории |
| 5 | Освещение результатов работы на учебном хозяйстве на страницах районной газеты | май, сентябрь | 3 | Зам. дир. по УПР |
| 6 | Проведение Всероссийской недели безопасности дорожного движения | сентябрь | 1-4 | Зам. дир. по УПР |
| 7 | Участие в районном трудовом соревновании | октябрь | 3 | Зам. дир по УПР |
| 8 | «Посвящение в профессию» | октябрь | 1 | Зам. дир по УВР |
| 9 | Косметический ремонт в комнатах | Ноябрь | 1-3 | Воспитатели, строительная бригада |
| 10 | Конкурсы профессионального мастерства | регулярно | 2-3 | Зам. дир. по УПР |
| 11 | Социальная адаптация выпускников на рынке труда | январь | 3-4 | Зам. дир. по УВР, УЦЗН Ребрихинского района |

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

**Художественно-эстетическое воспитание**

Формирование эстетически - развитой личности, способной к саморазвитию, самовоспитанию

**Задачи:** Воспитание гармонически развитой личности.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

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

**Экологическое воспитание**

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

**Задачи:**

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

Развитие стремления к активной деятельности по охранеокружающей среды.

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

**Воспитание культуры здоровья: физического, психическогонравственного**

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

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

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Вовлечение студентов в работу спортивных секций, кружковклубов по интересам | сентябрь | 1-4 | Долгов А,В.<br>мастера п/о,<br>воспитатели общежития,<br>кураторы групп |
| 2 | День здоровья | октябрь | 1-4 | Долгов А.В. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Диагностика степени суицидальногориска, склонности к зависимому поведению. | октябрь декабрь | 1-2 | Педагог- психолог |
| 4 | Классный час «Служу России!» | декабрь | 1-4 | Кл. руководители, кураторы групп |
| 5 | Участие во Всероссийской акции "Стоп ВИЧ/СПИД" | Декабрь | 1-4 | Кл. руководители, кураторы групп |
| 6 | Встреча с наркологом района | январь | 1-2 | Зам. дир по УВР |
| 7 | Рыцарский турнир «Богатырская сила, молодецкая удаль» | Февраль | 1-4 | Щербановский В.Д. |
| 8 | Мероприятие, посвященное Международному женскому дню 8 Марта | Март | 1-4 | Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы, воспитатели общежития |
| 9 | «Масленица» Чаепитие и дегустация приготовленных блюд | Март | 1-4 | Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы, воспитатели общежития |
| 10 | Проведение спортивных соревнований, товарищеских встреч между студентами, преподавателями, с учащимися школ района | В течении года | 1-4 | Зам. дир. по УВР, руководитель физвоспитания |
| 11 | Классные часы о личной гигиене девушек, юношей | В течении года | 1-2 | Мастера, классные руководители, кураторы групп |
| 12 | Участие в районных, краевых спортивных соревнованиях, спартакиадах | В течении года | 1-4 | Зам. дир. по УВР, руководитель физвоспитания |
| 13 | Проведение тренингов «Умей сказать НЕТ!» | В течении года | 1-3 | Педагог - психолог |
| 14 | Организация работы телефона доверия | В течении года | 1-3 | Зам. дир. по УВР |
| 15 | Цикл лекций «Мы за здоровый образ жизни› | В течении года | 1-3 | Библиотека |
| 16 | Тренинги общения. | В течении года | 1-3 | Педагог - психолог |

**Семейное воспитание. Работа с семьёй.**

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

Задачи:

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

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

**Работа с проблемными студентами.**

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

**Задачи:** Формирование у обучающихся правовых знаний

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Единый классный час: День солидарности в борьбе с терроризмом | Сентябрь | 1-4 | Заместитель директора по УВР классные руководители, кураторы групп |

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

Воспитание толерантности,противодействие идеологии экстремизма и профилактика терроризма

## 3. Содержательный раздел

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

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

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

**ОУП.00 Учебные предметы на базовом уровне**

**ОУП.01. Русский язык**

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **89** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **68** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 38 |
| практические занятия | 30 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **9** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 5 |
| контрольные работы | 4 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **нет** |
| Консультации | **6** |
| Самостоятельная работа | **-** |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | **6** |

**Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.01.Русский язык**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **Раздел 1.** Общие сведения о языке. | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | **Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука. Взаимосвязь языка и культуры. Русский язык - государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка** | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа № 1 Язык как развивающееся явление** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа № 2 Русский язык в современном мире** | |
| **Раздел 2.** Язык и речь. Культура речи. | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| | Система языка, ее устройство, функционирование. Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи. Основные виды словарей (обзор). Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь. Культура речи в экологическом аспекте. Экология как наука, экология языка (общее представление). Проблемы речевой культуры в современном обществе (стилистические изменения в лексике, огрубление обиходно-разговорной речи, неоправданное употребление иноязычных заимствований и другое) (обзор). | |
| **Раздел 3.**Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | **Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики** (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение). | |
| | **Практические занятия** | |
| | **Практическая работа №3 Основные нормы современного литературного произношения** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №4 Наблюдение над выразительными средствами фонетики** | |
| **Раздел 4.** Лексикология и фразеология. Лексические нормы. | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 |
| | **Лексикология и фразеология как разделы лингвистики.** Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение (повторение, обобщение). **Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования.** Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики. **Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов.** | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №5 Речевая избыточность как нарушение лексической нормы** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №6 Морфемный и словообразовательный анализ слова.** | |
| ***Раздел 5.*** Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы. | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | **Морфемика и словообразование как разделы лингвистики.** Основные понятия морфемики и словообразования (повторение, обобщение) | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическая работа №7**<br>**Контрольная работа №1 (изложение)** | |
| ***Раздел 6.*** Морфология. Морфологические нормы. | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 |
| | **Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение).** Морфологические нормы современного русского литературного языка. Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных. **Основные нормы употребления местоимений, глаголов** | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | **Практическая работа №8**<br>**Практическая работа№9** | |
| ***Раздел 7.*** Орфография. Основные правила орфографии. | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | **Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение).** | |
| | **Практические занятия** | 5 |
| | **Практическая работа №10**<br>**Практическая работа №11**<br>**Практическая работа №12**<br>**Практическая работа №13**<br>**Практическая работа №14** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Контрольная работа №2 (диктант)** | |
| ***Раздел 8.*** Речь. Речевое общение. | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и её компоненты. Речевой этикет. Основные функции | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №15** | |
| ***Раздел 9.*** Текст. Информационно-смысловая переработка текста. | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | **Практическая работа №16**<br>**Практическая работа №17** | |
| ***Раздел 10.*** Синтаксис. Синтаксические нормы. | | **14** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **13** |
| | **Теоретическое обучение** | 8 |
| | **Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении.Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова.**Употребление производных предлогов. **Основные нормы употребления однородных членов предложения.Основные нормы употребления причастных оборотов.Основные нормы употреблениядеепричастных оборотов.Основные нормы построения сложных предложений:** сложноподчиненного предложения с с придаточным определительным; придаточным изъяснительным. **Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи. Обобщение и систематизация по теме «Синтаксис и синтаксические нормы»** | |
| | **Практические занятия** | 5 |
| | **Практическая работа №18**<br>**Практическая работа №19**<br>**Практическая работа №20** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическая работа №21**<br>**Практическая работа №22** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №23** | |
| ***Раздел 11.*** Пунктуация. Основные правила пунктуации. | | **15** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **14** |
| | **Теоретическое обучение** | 9 |
| | **Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение).**Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи. **Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами.** Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. **Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном предложении.Правила постановки знаков препинания в сложноподчиненном предложении.Правила постановки знаков препинания в бессоюзном сложном предложении. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи. Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой.** | |
| | **Практические занятия** | 5 |
| | **Практическая работа №24**<br>**Практическая работа №25**<br>**Практическая работа №26**<br>**Практическая работа №27**<br>**Практическая работа №28** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Контрольная работа №3 (изложение)** | |
| ***Раздел 12.*** Функциональная стилистика. Культура речи. | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, интервью, очерк. | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | **Практическая работа №29**<br>**Практическая работа №30**<br>**Практическая работа №31**<br>**Практическая работа №22**<br>**Практическая работа №33**<br>**Практическая работа №35** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | **Практическая работа №34**<br>**Контрольная работа №4** (диктант) | |
| **Консультации** | | **6** |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | **6** |
| **Всего** | | **89** |

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

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

## ОУПб.02 Литература

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **112** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **96** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 68 |
| практические занятия | 23шт/23ч |
| контрольные работы | 5 шт/5 ч |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **12** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 12шт/12ч |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **да** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.02 Литература

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **Раздел 1.** Обобщающее повторение: от древнерусской литературы до литературы первой половины XIX века. | | |
| **Обобщающее повторение** | **Основное содержание** | **1** |
| | Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) | **-** |
| | Теоретическое обучение | |
| | Обобщающее повторение: от древнерусской литературы до литературы первой половины XIX века: обобщающее повторение ("Слово о полку Игореве"; стихотворения М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина; комедия Д.И. Фонвизина "Недоросль"; стихотворения и баллады В.А. Жуковского; комедия А.С. Грибоедова "Горе от ума"; произведения А.С. Пушкина (стихотворения, романы "Евгений Онегин" и "Капитанская дочка"); произведения М.Ю. Лермонтова (стихотворения, роман "Герой нашего времени"); произведения Н.В. Гоголя (комедия "Ревизор", поэма "Мертвые души"). | **1** |
| **Раздел 2. Литература второй половины XIX века.** | | **38/1** |
| **Тема 2.1.**<br><br>А.Н. Островский. Драма "Гроза". | **Основное содержание** | **3** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Введение в курс литературы второй половины XIX в. Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Идейно-художественное своеобразие драмы "Гроза" Тематика и проблематика пьесы "Гроза". Особенности сюжета и своеобразие конфликта Город Калинов и его обитатели. Образ Катерины. Смысл названия и символика пьесы. Драма "Гроза" в русской критике | |
| | Практические занятия: | 1 |
| | Особенности сюжета и своеобразие конфликта драмы «Гроза» | |
| | Контрольная работа №1 | 1 |
| | **Сочинение по драме А.Н.Островского «Гроза»** на тему: «Образ Катерины в драме А.Н. Островского «Гроза». | |
| **Тема 2..2**<br><br>И.А. Гончаров. Роман "Обломов". | **Основное содержание** | **3** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова История создания романа "Обломов". Особенности композиции Образ главного героя. Обломов и Штольц Женские образы в романе "Обломов" и их роль в развитии сюжета. Социально-философский смысл романа "Обломов". Русская критика о романе. Понятие "обломовщина" | |
| | Практические занятия: | 1 |
| | **Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение**). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.). **Эссе «Что от Обломова есть во мне?»** | |
| **Тема 2.3**<br><br>И.С. Тургенев. Роман "Отцы и дети". | **Основное содержание** | **5** |
| | Теоретическое обучение | 3 |
| | Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева. Творческая история создания романа "Отцы и дети".<br><br>Сюжет и проблематика романа "Отцы и дети". Образ нигилиста в романе "Отцы и дети", конфликт поколений. Женские образы в романе "Отцы и дети". Роль эпилога. Авторская позиция и способы ее выражения. Полемика вокруг романа "Отцы и дети": Д.И. Писарев и другие | |
| | Практическая работа | 1 |
| | "Вечные темы" в романе "Отцы и дети". | |
| | Контрольная работа№2 | 1 |
| | **Сочинение по роману «Отцы и дети»** на тему: «Почему одинок Базаров?», «В чем трагизм Базарова» «Базаров в любви и дружбе». | |
| **Тема 2.4** | **Основное содержание** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| Ф.И. Тютчев. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Silentium!", "Не то, что мните вы, природа...", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим...", "Нам не дано предугадать...", "К. Б." ("Я встретил вас - и все былое...") и другие. | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Поэт-философ. Тема родной природы в лирике Ф.И. Тютчева. Любовная лирика Ф.И. Тютчева. | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Развитие речи. Анализ лирического произведения Ф.И. Тютчева | |
| **Тема 2.5**<br><br>Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Тройка", "Я не люблю иронии твоей...", "Вчерашний день, часу в шестом...", "Мы с тобой бестолковые люди...", "Поэт и Гражданин", "Элегия" ("Пускай нам говорит изменчивая мода...") и другие. Поэма "Кому на Руси жить хорошо". | **Основное содержание** | **3** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова.<br><br>О народных истоках мироощущения поэта. Гражданская поэзия и лирика чувств Н.А. Некрасова.<br><br>История создания поэмы Н.А. Некрасова "Кому на Руси жить хорошо". Особенности жанра, сюжета и композиции. Фольклорная основа произведения<br><br>Многообразие народных типов в галерее персонажей "Кому на Руси жить хорошо" | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Развитие речи. Анализ лирического произведения Н.А. Некрасова<br><br>Проблемы счастья и смысла жизни в поэме "Кому на Руси жить хорошо" | |
| **Тема 2.6.**<br><br>А.А. Фет. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", "Вечер", "Это утро, радость эта...", "Шепот, робкое дыханье...", "Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали..." и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория "чистого искусства". Человек и природа в лирике А.А. Фета. Художественное мастерство А.А. Фета. | |
| | Практическая работа | 1 |
| | Развитие речи. Анализ лирического произведения А.А. Фета. Письменные ответы на проблемный вопрос, сочинение, тесты по поэзии второй половины XIX в. | |
| **Тема 2.7**<br><br>М.Е. Салтыков-Щедрин. Роман-хроника "История одного города" (не менее двух глав по выбору). Например, главы "О корени происхождения глуповцев", "Опись градоначальникам", "Органчик", "Подтверждение покаяния" | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | **1** |
| | Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры. История одного города" как сатирическое произведение. Глава "О корени происхождения глуповцев". Собирательные образы градоначальников и "глуповцев". Главы "Опись градоначальникам", "Органчик", "Подтверждение покаяния" и другие | |

| | | |
|---|---|---|
| и другие. | | |
| **Тема 2.8**<br><br>Ф.М. Достоевский. Роман "Преступление и наказание". | **Основное содержание** | **5** |
| | Теоретическое обучение | 3 |
| | Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа "Преступление и наказание". Жанровые и композиционные особенности. Основные сюжетные линии романа "Преступление и наказание". Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его "двойники". Униженные и оскорбленные в романе "Преступление и наказание". Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала в романе "Преступление и наказание" Библейские мотивы и образы в романе "Преступление и наказание". Смысл названия романа "Преступление и наказание". Роль финала. Художественное мастерство писателя. Психологизм в романе "Преступление и наказание". Историко-культурное значение романа Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание" | |
| | Практическое занятие | 1 |
| | **Написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?»** (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова. Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). | |
| | Контрольная работа №3 | 1 |
| | **Сочинение по роману Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»** на тему: «Бунт Раскольникова, его крушение и результаты», «Образ Петербурга» | |
| **Тема 2.9**<br><br>Л.Н. Толстой. Роман-эпопея "Война и мир". | **Основное содержание** | **5** |
| | Теоретическое обучение | 4 |
| | Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа-эпопеи "Война и мир". Жанровые особенности произведения. Роман-эпопея "Война и мир". Смысл названия. Историческая основа произведения. Роман-эпопея "Война и мир". Нравственные устои и жизнь дворянства. "Мысль семейная" в романе-эпопее "Война и мир": Ростовы и Болконские.<br><br>Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа-эпопеи "Война и мир". Поиски смысла жизни Андрея Болконского. Духовные искания Пьера Безухова. Отечественная война 1812 года в романе-эпопее "Война и мир". Бородинское сражение как идейно-композициионный центр романа-эпопеи "Война и мир". Образы Кутузова и Наполеона в романе-эпопее "Война и мир"."Мысль народная" в романе-эпопее "Война и мир". Образ Платона Каратаева. Философия истории в романе-эпопее "Война и мир": роль личности и стихийное начало. Психологизм прозы | |

| | | |
|---|---|---|
| | Толстого: "диалектика души". Значение творчества Л.Н. Толстого в отечественной и мировой культуре. | |
| | Контрольная работа №4 | 1 |
| | **Сочинение по роману Л.Н.Толстого « Война и мир»:** «Путь исканий Андрея Болконского и Пьера Безухова», «Милый образ Наташи Ростовой», «Дубина» народной войны» | |
| **Тема 2.10**<br><br>Н.С. Лесков. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Очарованный странник", "Однодум" и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказа. | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |
| | Практические занятия | 2 |
| | **«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности «Поварское и кондитерское дело».** Написание эссе.<br><br>Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. Создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …» | |
| **Тема 2.11**<br><br>А.П. Чехов. Рассказы (не менее трех по выбору). Например, "Студент", "Ионыч", "Дама с собачкой", "Человек в футляре" и другие. Комедия "Вишневый сад". | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова. Новаторство прозы писателя. Идейно-художественное своеобразие рассказа "Ионыч". Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова. А.П. Чехов. Комедия "Вишневый сад". История создания, жанровые особенности комедии. Смысл названия. Проблематика комедии "Вишневый сад". Особенности конфликта и системы образов. Разрушение "дворянского гнезда". Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии "Вишневый сад": образы Лопахина, Пети и Ани. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия А.П. Чехова | |
| | Практическая работа | 1 |
| | **Эссе по пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад»:** «Бывшие хозяева вишневого сада», «Тема будущего в пьесе» | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | Практические занятия | 2 |
| | Роль профессии в положении человека в социуме. | |
| | **Самостоятельная работа** студентов Создание презентаций по теме: Литературные направления начала XX века ( работа в малых группах) | **1** |
| **Раздел 3.** Литературная критика второй половины XIX века. | | **1** |
| **Тема 3.1** Литературная критика второй половины XIX века. | **Основное содержание** | 1 |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Статьи Н.А. Добролюбова "Луч света в темном царстве", "Что такое обломовщина?", Д.И. Писарева "Базаров" и других (не менее двух статей по выбору в соответствии с изучаемым художественным произведением). | |
| **Раздел 4. Литература народов России.** | | **1** |
| **Тема 4.1** Стихотворения (одно по выбору). Например, Г. Тукая, К. Хетагурова и других | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Поэзия народов России. Страницы жизни поэта (по выбору, например, Г. Тукая, К. Хетагурова) и особенности его лирики | |
| **Раздел 5. Зарубежная литература** | | **7** |
| **Тема 5.1** Зарубежная проза второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Ч. Диккенса "Дэвид Копперфилд", "Большие надежды"; Г. Флобера "Мадам Бовари" и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Жизнь и творчество писателя (Ч. Диккенса, Г. Флобера и других). История создания, сюжет и композиция произведения. Ч. Диккенс. Роман "Большие надежды". Тематика, проблематика. Система образов. | |
| **Тема 5.2** Зарубежная поэзия второй половины XIX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и других. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | **1** |
| | Страницы жизни поэта (А. Рембо, Ш. Бодлера и других), особенности его лирики. Символические образы в стихотворениях, особенности поэтического языка (на выбор А. Рембо, Ш. Бодлера и другие) | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов второй половины XIX века и подбор иллюстративного материала. | |
| **Тема 5.3** Зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена | **Основное содержание** | **3** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Жизнь и творчество драматурга (Г. Ибсен и другие) История создания, сюжет и конфликт в произведении. Г. | |

| | | |
|---|---|---|
| "Кукольный дом" и другие. | Ибсен "Кукольный дом". Проблематика пьесы. Система образов. Новаторство драматурга | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Чтение и анализ эпизодов пьесы**;** чтение по ролям, инсценировка последней сцены пьесы. Разработка новых сюжетных линий. | |
| **Раздел 6. Литература конца XIX-XX века** | | **8** |
| **Тема 6.1**<br><br>А.И. Куприн. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Гранатовый браслет", "Олеся" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Введение в курс русской литературы XX в. Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна. Проблематика рассказов писателя. Своеобразие сюжета повести А.И. Куприна "Олеся". Художественное мастерство писателя | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |
| | Практические занятия | 2 |
| | **«Опыт литераторов бесценен…» Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников.** (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Мини-проекты (краткосрочные).<br><br>**Эссе «Почему я хочу стать…»** | |
| **Тема 6.2** Л.Н. Андреев. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика рассказа Л.Н. Андреева "Большой шлем". Трагическое мироощущение автора | |
| **Тема 6.3**<br><br>М. Горький. Рассказы (один по выбору). Например, "Старуха Изергиль", "Макар Чудра", "Коновалов" и другие. Пьеса "На дне". | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя. Социально-философская драма "На дне". История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы "На дне" "Три правды" в пьесе "На дне" и их трагическое столкновение. Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы "На дне" | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Написать эссе по теме на выбор: « "Три правды" в пьесе "На дне" и их трагическое столкновение.» «Новаторство Горького-драматурга», «Сценическая судьба пьесы "На | |

| | | |
|---|---|---|
| | дне"» | |
| **Тема 6.4**<br><br>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. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Серебряный век русской литературы. Эстетические программы модернистских объединений<br><br>Художественный мир поэта (на выбор К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других). Основные темы и мотивы лирики поэта. | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Анализ лирического произведения поэтов Серебряного века (по выбору).Чтение и исполнение поэтических произведений поэтов серебряного века, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация. | |
| **Раздел 7. Литература XX века.** | | **40/1** |
| **Тема 7.1**<br><br>И.А. Бунин. Рассказы (два по выбору). Например, "Антоновские яблоки", "Чистый понедельник", "Господин из Сан-Франциско" и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя. Тема любви в произведениях И.А. Бунина ("Антоновские яблоки", "Чистый понедельник"). | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Социально-философская проблематика рассказов И.А. Бунина ("Господин из Сан-Франциско") | |
| **Тема 7.2**<br>А.А. Блок. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Незнакомка", "Россия", "Ночь, улица, фонарь, аптека...", "Река раскинулась. Течет, грустит лениво..." (из цикла "На поле Куликовом"), "На железной дороге", "О доблестях, о подвигах, о славе...", "О, весна, без конца и без краю...", "О, я хочу безумно жить..." и другие. Поэма "Двенадцать". | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. ("Незнакомка", "На железной дороге", "О, весна, без конца и без краю...", "О, я хочу безумно жить..." и другие). Образ "страшного мира" в лирике А.А. Блока. Тема Родины. ("Россия", "Ночь, улица, фонарь, аптека...", "Река раскинулась. Течет, грустит лениво..." (из цикла "На поле Куликовом"), "О доблестях, о подвигах, о славе..." и другие).<br><br>Поэт и революция. Поэма А.А. Блока "Двенадцать". История создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы "Двенадцать", сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы | |
| **Тема 7.3**<br><br>В.В. Маяковский. Стихотворения (не менее | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| трех по выбору). Например, "А вы могли бы?", "Нате!", "Послушайте!", "Лиличка!", "Юбилейное", "Прозаседавшиеся", "Письмо Татьяне Яковлевой" и другие. Поэма "Облако в штанах". | Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях В.В. Маяковского ("Прозаседавшиеся" и другие). Своеобразие любовной лирики В.В. Маяковского ("Послушайте!", "Лиличка!", "Письмо Татьяне Яковлевой" и другие). | |
| | Практические занятия | |
| | Художественный мир поэмы В.В. Маяковского "Облако в штанах" | **1** |
| **Тема 7.4**<br><br>С.А. Есенин. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Гой ты, Русь, моя родная...", "Письмо матери", "Собаке Качалова", "Спит ковыль. Равнина дорогая...", "Шаганэ ты моя, Шаганэ...", "Не жалею, не зову, не плачу...", "Я последний поэт деревни...", "Русь Советская", "Низкий дом с голубыми ставнями..." и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина. Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений ("Гой ты, Русь, моя родная...", "Собаке Качалова", "Не жалею, не зову, не плачу..." и другие). Тема России и родного дома в лирике С.А. Есенина. Природа и человек в произведениях поэта ("Письмо матери", "Спит ковыль. Равнина дорогая...", "Я последний поэт деревни...", "Русь Советская", "Низкий дом с голубыми ставнями..." и другие) | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Своеобразие любовной лирики С.А. Есенина ("Шаганэ ты моя, Шаганэ..." и другие). | |
| **Тема 7.5**<br><br>О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Бессонница. Гомер. Тугие паруса...", "За гремучую доблесть грядущих веков...", "Ленинград", "Мы живем, под собою не чуя страны..." и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама. Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии ("Бессонница. Гомер. Тугие паруса...", "За гремучую доблесть грядущих веков..."). Художественное своеобразие поэзии О.Э. Мандельштама. Символика цвета, ритмико-интонационное многообразие лирики поэта (стихотворения "Ленинград", "Мы живем, под собою не чуя страны..." и другие) | |
| **Тема 7.6**<br><br>М.И. Цветаева. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Моим стихам, написанным так рано...", "Кто создан из камня, кто создан из глины...", "Идешь, на меня похожий...", "Мне нравится, что вы больны не мной...", "Тоска по родине! Давно...", "Книги в красном переплете", "Бабушке", "Красною кистью..." (из цикла "Стихи о Москве") и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Многообразие тематики и проблематики в лирике поэта ("Моим стихам, написанным так рано...", "Кто создан из камня, кто создан из глины..." и другие). Уникальность поэтического голоса М.И. Цветаевой. Искренность лирического монолога-исповеди ("Идешь, на меня похожий...", "Мне нравится, что вы больны не мной...", "Тоска по родине! Давно...", "Книги в красном переплете", "Бабушке", "Красною кистью..." (из цикла "Стихи о Москве") и другие) | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 7.7**<br><br>А.А. Ахматова. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "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". | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики лирики. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта ("Песня последней встречи", "Сжала руки под темной вуалью...", "Смуглый отрок бродил по аллеям..." и другие). Гражданский пафос лирики А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в творчестве поэта ("Не с теми я, кто бросил землю...", "Мужество", "Приморский сонет", "Родная земля", "Мне голос был. Он звал утешно..." и другие). История создания поэмы А.А. Ахматовой "Реквием". Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме "Реквием". Художественное своеобразие произведения. | |
| **Тема7.8**<br><br>Н.А. Островский. Роман "Как закалялась сталь" (избранные главы) | **Основное содержание** | **1** |
| | Практические занятия: | **1** |
| | Страницы жизни и творчества Н.А. Островского. История создания, идейно-художественное своеобразие романа "Как закалялась сталь" Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа. | |
| **Тема 7.9**<br><br>М.А. Шолохов. Роман-эпопея "Тихий Дон" (избранные главы). | **Основное содержание** | **4** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра. Роман-эпопея "Тихий Дон". Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества. Роман-эпопея "Тихий Дон". Трагедия целого народа и судьба одного человека. Проблема гуманизма в эпопее. Женские судьбы в романе-эпопее "Тихий Дон". Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова. Анализ эпизода романа-эпопеи М.А. Шолохова "Тихий Дон". | |
| | Практические занятия: | 1 |
| | Чтение и анализ отдельных глав романа | |
| | Контрольная работа№5 | 1 |
| | **Сочинение по роману «Тихий Дон»** на тему: 1. Трагизм народа в Гражданской войне.<br><br>2. Трагический путь Григория Мелехова | |
| **Тема7.10**<br><br>М.А. Булгаков. Романы "Белая гвардия", "Мастер и Маргарита" (один роман по выбору). | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова. История создания произведения "Белая гвардия", "Мастер и Маргарита" (один роман по выбору). Своеобразие жанра и композиции. Многомерность исторического | |

| | | |
|---|---|---|
| | пространства в романе "Белая гвардия", "Мастер и Маргарита" (один роман по выбору). Система образов. Проблема выбора нравственной и гражданской позиции в романе "Белая гвардия", "Мастер и Маргарита" (один роман по выбору). Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала романа "Белая гвардия", "Мастер и Маргарита" (один роман по выбору) | |
| **Тема 7.11**<br><br>А.П. Платонов. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений А.П. Платонова (одно произведение по выбору). Например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение". Самобытность языка и стиля писателя | |
| **Тема 7.12**<br><br>А.Т.Твардовский. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Вся суть в одном-единственном завете...", "Памяти матери" ("В краю, куда их вывезли гуртом..."), "Я знаю, никакой моей вины...", "Дробится рваный цоколь монумента..." и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | **2** |
| | Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского. Тематика и проблематика произведений автора (не менее трех по выбору). Поэт и время. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны ("Памяти матери" ("В краю, куда их вывезли гуртом..."), "Я знаю, никакой моей вины..." и другие). Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации А.Т. Твардовского ("Дробится рваный цоколь монумента..." и другие) | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |
| | Практические занятия | 2 |
| | **Роль поэзии в жизни человека любой профессии.** Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего» «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности | |
| | **Участие в деловой игре «В издательстве»**, в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику | |
| **Тема 7.13**<br><br>Проза о Великой Отечественной войне (по | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В.П. Астафьев "Пастух и пастушка"; Ю.В. Бондарев "Горячий снег"; В.В. Быков "Обелиск", "Сотников", "Альпийская баллада"; Б.Л. Васильев "А зори здесь тихие", "В списках не значился", "Завтра была война"; К.Д. Воробьев "Убиты под Москвой", "Это мы, Господи!"; В.Л. Кондратьев "Сашка"; В.П. Некрасов "В окопах Сталинграда"; Е.И. Носов "Красное вино победы", "Шопен, соната номер два"; С.С. Смирнов "Брестская крепость" и других. | Тема Великой Отечественной войны в прозе. Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне. Своеобразие "лейтенантской" прозы. | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе. **(Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне**: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»)Ч тение и анализ глав повести Б.Л.Васильев «А зори здесь тихие», повести В. Быкова «Обелиск». | |
| **Тема 7.14**<br><br>А.А. Фадеев "Молодая гвардия". | **Основное содержание** | **1** |
| | Практические занятия | 1 |
| | Страницы жизни и творчества А.А. Фадеева. История создания романа "Молодая гвардия". Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе "Молодая гвардия". Героизм и мужество молодогвардейцев. | |
| **Тема 7.15**<br><br>В.О. Богомолов "В августе сорок четвертого". | **Основное содержание** | 1 |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | В.О. Богомолов "В августе сорок четвертого". Мужество и героизм защитников Родины | |
| **Тема 7.16**<br><br>Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского, С.С. Орлова, Д.С. Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого и других. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне (стихотворения Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского и других). Патриотический пафос поэзии о Великой Отечественной войне и ее художественное своеобразие (стихотворения С.С. Орлова, Д.С. Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого и других). Анализ лирического произведения о Великой Отечественной войне (по выбору) | |
| **Тема 7.17**<br><br>Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы (одно произведение по выбору). Например, В.С. Розов "Вечно живые" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Тема Великой Отечественной войны в драматургии. Художественное своеобразие и сценическое воплощение пьесы В.С.Розова "Вечно живые" | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 7.18**<br><br>Б.Л. Пастернак. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Февраль. Достать чернил и плакать!..", "Определение поэзии", "Во всем мне хочется дойти...", "Снег идет", "Любить иных - тяжелый крест...", "Быть знаменитым некрасиво...", "Ночь", "Гамлет", "Зимняя ночь" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы и жизни и творчества Б.Л. Пастернака. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Б.Л. Пастернака. | |
| **Тема 7.19**<br><br>А.И.Солженицын. Произведения "Один день Ивана Денисовича", "Архипелаг ГУЛАГ" (фрагменты книги по выбору, например, глава "Поэзия под плитой, правда под камнем" и другие). | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Основные этапы жизни и творчества А.И. Солженицына. Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия "лагерной" темы. Рассказ "Один день Ивана Денисовича", творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя "Архипелаг ГУЛАГ" | |
| **Тема 7.20**.<br><br>В.М. Шукшин. Рассказы (не менее двух по выбору). Например, "Срезал", "Обида", "Микроскоп", "Мастер", "Крепкий мужик", "Сапожки" и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | В.М. Шукшин. Страницы жизни и творчества. Своеобразие прозы писателя ("Срезал", "Обида", "Микроскоп", "Мастер", "Крепкий мужик", "Сапожки" и другие). Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие "чудаковатых" персонажей | |
| | Практические занятия: | 1 |
| | Анализ рассказов, посвященных ведущим темам в творчестве писателя: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой героев, Выявление основных мотивов. Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Хвека: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений | |
| **Тема 7.21**.<br><br>В.Г. Распутин. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Живи и помни", "Прощание с Матерой" и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Практические занятия | 1 |
| | В.Г. Распутин. Страницы жизни и творчества. Изображение патриархальной русской деревни<br><br>Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина (не менее одного произведения по выбору). Например, "Живи и помни", "Прощание с Матерой" и других | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | Практические занятия | 2 |
| | **«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека**<br><br>Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу | |
| | **Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог?** Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист» | |
| **Тема 7.22**<br><br>Н.М. Рубцов. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Звезда полей", "Тихая моя родина!..", "В горнице моей светло...", "Привет, Россия...", "Русский огонек", "Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны..." и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | **Николай Михайлович Рубцов. Сведения из биографии поэта.** Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонек», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие.<br>Для чтения и изучения: «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...» | |
| **Тема 7.23**<br><br>И.А. Бродский. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "На смерть Жукова", "Осенний крик ястреба", "Пилигримы", "Стансы" ("Ни страны, ни погоста..."), "На столетие Анны Ахматовой", "Рождественский романс", "Я входил вместо дикого зверя в клетку..." и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | И.А. Бродский. Основные этапы жизни и творчества. Тематика лирических произведений поэта (не менее трех по выбору). Например, "На смерть Жукова", "Осенний крик ястреба", "Пилигримы", "Стансы" ("Ни страны, ни погоста..."), "На столетие Анны Ахматовой", "Рождественский романс", "Я входил вместо дикого зверя в клетку..." и другие.<br><br>Тема памяти. Философские мотивы в лирике И.А. Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка И.А. Бродского. | |
| | **Самостоятельная работа** студентов Анализ стихотворения (по выбору), используя образец (работа в парах) | **1** |
| **Раздел 8 Литература второй половины XX - начала XXI века** | | **6** |
| **Тема 8.1** Проза второй половины XX - начала XXI вв. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору). | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Проза второй половины XX - начала XXI вв. "Деревенская" проза. Например, Ф.А. Абрамов (повесть | |

| | | |
|---|---|---|
| Например, Ф.А. Абрамов (повесть "Пелагея"); 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"); З. Прилепин (рассказы из сборника "Собаки и другие люди"); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Понедельник начинается в субботу"); Ю.В. Трифонов (повесть "Обмен") и другие | "Пелагея"); В.И. Белов (рассказы "На родине", "Бобришный угор"). Нравственные искания героев в прозе второй половины XX - начале XXI вв. Например, В.П. Астафьев (повествование в рассказах "Царь-рыба" (фрагменты); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка"); Ю.В. Трифонов (повесть "Обмен") | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества. Например, Ч.Т. Айтматов (повесть "Белый пароход"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Понедельник начинается в субботу"); Захар Прилепин (рассказы из сборника "Собаки и другие люди") | |
| **Тема 8.2** Поэзия второй половины XX - начала XXI вв. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Поэзия второй половины XX - начала XXI вв. Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко и других). Художественные приемы и особенности поэтического языка автора (стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко и других) | |
| | Практические занятия | 1 |
| | Выразительное чтение, чтение наизусть, составление портрета лирического героя. В чем отличие и сходство лирического героя А.А.Вознесенского, Е.А.Евтушенко и Р.Рождественского. | |
| **Тема 8.3** Драматургия второй половины XX - начала XXI вв. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын" и других. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Особенности драматургии второй половины XX - начала XXI вв. Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын". Основные темы и проблемы | |
| | Практические занятия | 1 |
| | **Чтение и анализ пьесы.** Нравственные проблемы в произведении. Самостоятельное определение проблем героев и разрешение этих проблем в пьесе. Краткий рассказ о том, как герои могли по-другому решить свои проблемы. | |
| **Раздел 9.** Литература народов России. | | **1** |
| **Тема 9.1** Рассказы, повести, | **Основное содержание** | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| стихотворения (одно произведение по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу "Хранитель огня"; повесть Ю. Шесталова "Синий ветер каслания" и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и других. | Теоретическое обучение | 1 |
| | Литература народов России (не менее одного произведения по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу "Хранитель огня"; повесть Ю. Шесталова "Синий ветер каслания". Художественное произведение в историко-культурном контексте. Литература народов России (стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и других). Лирический герой в современном мире. | |
| **Раздел 10. Зарубежная литература.** | | **9/2** |
| **Тема 10.1**<br>Зарубежная проза XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р. Брэдбери "451 градус по Фаренгейту"; Э.М. Ремарка "Три товарища"; Д. Сэлинджера "Над пропастью во ржи"; Г. Уэллса "Машина времени"; Э. Хемингуэя "Старик и море" и другие. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Разнообразие тем и проблем в зарубежной прозе XX в. (не менее одного произведения по выбору). Например, Р. Брэдбери "451 градус по Фаренгейту"; Э.М. Ремарк "Три товарища"; Д. Сэлинджер "Над пропастью во ржи"; Г. Уэллс "Машина времени"; Э. Хемингуэй "Старик и море". Творческая история произведения Проблематика и сюжет, специфика жанра и композиции, система образов произведения (Р. Брэдбери "451 градус по Фаренгейту"; Э.М. Ремарк "Три товарища"; Д. Сэлинджер "Над пропастью во ржи"; Г. Уэллс "Машина времени"; Э. Хемингуэй "Старик и море"). | |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** |
| | Практические занятия | 2 |
| | **«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия. Рассуждение с опорой на текст, эссе.<br><br>**Эссе на тему: «Возможно ли остановить прогресс?» «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее?»** | |
| **Тема 10.2**<br>Зарубежная поэзия XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения Г. Аполлинера, Т.С. Элиота и другие. | **Основное содержание** | **1** |
| | Теоретическое обучение | 1 |
| | Общий обзор европейской поэзии XX в. Основные направления. Проблемы самопознания, нравственного выбора (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения Г. Аполлинера, Т.С. Элиота) | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 10.3** Зарубежная драматургия XX века (одно произведение по выбору). Например, пьесы Б. Брехта "Мамаша Кураж и ее дети"; М. Метерлинка "Синяя птица"; О. Уайльда "Идеальный муж"; Т. Уильямса "Трамвай "Желание"; Б. Шоу "Пигмалион" и других. | **Основное содержание** | **2** |
| | Теоретическое обучение | 2 |
| | Общий обзор зарубежной драматургии XX в. Своеобразие конфликта в пьесе. Парадоксы жизни и человеческих судеб в мире условностей и мнимых ценностей (одно произведение по выбору). Например, пьесы Б. Брехта "Мамаша Кураж и ее дети"; М. Метерлинка "Синяя птица"; О. Уайльда "Идеальный муж"; Т. Уильямса "Трамвай "Желание"; Б. Шоу "Пигмалион") | |
| **Промежуточная аттестация по предмету (дифференцированный зачет)** | | **2** |

## Условия реализации программы учебного предмета ОУП.02 Литература

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

## ОУП.03 Иностранный язык (английский)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

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

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык (английский)

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | 2 | **3** |
| | **Основное содержание** | |
| **Введение** | **Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося**<br>- Лексико-грамматический тест<br>- Устное собеседование | **2** |
| **Раздел 1. Иностранный язык для общих целей** | | **74** |
| **Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение** | | **10** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **10** |
| | **Практические занятия** | **10** |
| | Межличностные отношения в семье.<br>Повседневная жизнь семьи.<br>Домашние обязанности.<br>Межличностные отношения с друзьями и знакомыми.<br>Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. | |
| **Тема № 1.2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа** | | **6** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **6** |
| | **Практические занятия** | **6** |
| | Внешность человека.<br>Характер человека.<br>Внешность и характер литературного персонажа. | |
| **Тема № 1.3 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек** | | **8** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **6** |
| | **Практические занятия** | |
| | Здоровый образ жизни и забота о здоровье.<br>Здоровое питание.<br>Посещение врача.<br>Отказ от вредных привычек. | |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Здоровое питание. | |
| **Тема № 1.4 Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося** | | **4** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками.<br>Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося. | |
| **Тема № 1.5 Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире** | | **4** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Роль иностранного (английского) языка в современном мире.<br>Роль иностранного (английского) языка в профессиональной деятельности | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Роль иностранного (английского) языка в профессиональной деятельности. | |
| | **Самостоятельная работа: Английский язык в нашей жизни** | **1** |
| **Тема № 1.6 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода.** | | **4** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Покупки: одежда, обувь и продукты питания.<br>Карманные деньги. Молодежная мода. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Покупки: одежда, обувь и продукты питания. | |
| **Тема № 1.7 Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам** | | **4** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Туризм. Виды отдыха. Экотуризм.<br>Путешествия по России и зарубежным странам. | |
| **Тема № 1.8 Условия проживания в городской/сельской местности** | | |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Условия проживания в городской местности.<br>Условия проживания в сельской местности. | |
| **Тема № 1.9 Молодежь в современном мире. Ценностные ориентиры. Досуг молодежи: увлечения и интересы. Любовь и дружба** | | **6** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **6** |
| | **Практические занятия** | **6** |
| | Молодежь в современном мире. Ценностные ориентиры. Любовь и дружба.<br>Досуг современной молодежи.<br>Увлечения и интересы молодежи.<br>Участие молодежи в жизни общества. | |
| **Тема № 1.10 Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные состязания, Олимпийские игры** | | **4** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Виды спорта, экстремальный спорт.<br>Спортивные состязания, Олимпийские игры. | |
| **Тема № 1.11 Родная страна и страна/страны изучаемого языка** | | **14** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **12** |
| | **Практические занятия** | **12** |
| | Россия.<br>Достопримечательности России. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Великобритания.<br>США.<br>Новая Зеландия, Австралия и Канада.<br>Культурные и национальные традиции стран изучаемого языка. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Русская национальная кухня.<br>Традиции питания в англоговорящих странах. | |
| ***Тема № 1.12 Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Практические занятия** | **6** |
| | Климат и погода.<br>Проблемы экологии.<br>Глобальное потепление. | |
| **Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей** | | **25** |
| **Тема № 2.1 Современный мир профессий. Проблемы в выборе профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для обучающегося)** | | **13** |
| | **Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:**<br>**Практические занятия** | **13**<br>**13** |
| | Современный мир профессий. Проблемы в выборе профессии.<br>Индустрия питания.<br>Профессии в индустрии питания.<br>Рабочее место специалиста по поварскому и кондитерскому делу.<br>Моя будущая специальность.<br>Требования к специальности.<br>Альтернативы в продолжении образования. | |
| **Тема № 2.2 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и другие). Интернет-безопасность** | | **8** |
| | **Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:** | **8** |
| | **Практические занятия** | **8** |
| | Технический прогресс: перспективы и последствия.<br>Современные устройства и их применение.<br>Современные средства информации и коммуникации.<br>Интернет-безопасность. | |
| **Тема № 2.3 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка (государственные деятели, ученые, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры и другие)** | | **4** |
| | **Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:** | **4** |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Выдающиеся люди России.<br>Выдающиеся люди стран изучаемого языка. | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |
| **Всего** | | **105** |

## Условия реализации программы учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык (английский)

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

## ОУП.03 Иностранный язык (немецкий)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **105** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **87** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 85 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | 14 |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | - |
| **Индивидуальный проект** | **Да** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык (немецкий)

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **11** |
| | **В том числе практических занятий:** | **11** |
| | **Практическое занятие 1.** Межличностные отношения в семье.<br>**Практическое занятие 2.** Моя семья и мои родственники.<br>**Практическое занятие 3.** Повседневная жизнь семьи.<br>**Практическое занятие 4.** Имя существительное (склонение, определение рода).<br>**Практическое занятие 5.** Имя существительное (сложные имена существительные).<br>**Практическое занятие 6.** Конфликтные ситуации в семье.<br>**Практическое занятие 7.** Предупреждение и разрешение конфликтных ситуаций в семье.<br>**Практическое занятие 8.** Пути решения конфликтных ситуаций на производстве.<br>**Практическое занятие 10.** Глаголы «haben», «sein», их значение и функции в предложении.<br>**Практическое занятие 11.** Стартовый контроль знаний и умений обучающихся (входной тест).<br>**Практическая работа 12.** Правила чтения и произношения в немецком языке. Коррекция произношения.<br>**Лексический материал:** Семья, отношения в семье. Моя семья. Мои родственники. Мои друзья и знакомые. Конфликтные ситуации. Пути разрешения конфликтных ситуаций.<br>**Грамматический материал:** Имя существительное (склонение, определение рода, сложные имена существительные). Глаголы «haben», «sein», их значение и функции в предложении). | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическая работа №9.** Профессиональные клише по урегулированию конфликтных ситуаций. | |
| **Тема 2.Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **В том числе практических занятий:** | **6** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие 13.** Внешность человека, литературного персонажа.<br>**Практическое занятие14.** Личные качества человека, литературного персонажа.<br>**Практическое занятие 15.** Образование, род занятий, должность, место работы.<br>**Практическое занятие 17.** Местоимения (личные, притяжательные). Местоимения (возвратные, указательные).<br>**Практическое занятие 18.** Имя числительное (порядковые и количественные числительные).<br>**Практическое занятие 19.** Практическое занятие в виде контрольной работы.<br>**Лексический материал по теме**: Внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы.<br>**Грамматический материал:** Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные). Имя числительное (порядковые и количественные числительные). | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическая работа №16.** Сочинение-рассуждение о своей будущей профессии. | |
| **Тема 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры.** | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **В том числе практических занятий:** | **7** |
| | **Практическое занятие 20.** Здоровый образ жизни и забота о здоровье.<br>**Практическое занятие 21.** Режим труда и отдыха. Отказ от вредных привычек.<br>**Практическое занятие 23.** Посещение врача.<br>**Практическое занятие 24.** Роль спорта в жизни человека.<br>**Практическое занятие 26.** Множественное число существительных.<br>**Практическое занятие 27.** Спортивные соревнования, Олимпийские игры.<br>**Практическое занятие 28.** Практическое занятие в виде контрольной работы.<br>**Лексический материал:** Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Режим труда и отдыха. Спорт. Сбалансированное питание. Посещение врача. Отказ от вредных привычек.<br>**Грамматический материал:** Множественное число существительных. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Практическое занятие 22.** Чтение текста профессиональной направленности о режиме работы и отдыха в сфере общественного питания с детальным пониманием содержания.<br>**Практическое занятие 25.** Дискуссия «Сбалансированное питание». | |
| **Тема 4. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии, подработка для обучающегося. Альтернативы в продолжении образования.** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **В том числе практических занятий:** | **8** |
| | **Практическое занятие 29.** Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники в России. Права и обязанности обучающегося.<br>**Практическое занятие 30.** Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники в Германии. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения.<br>**Практическое занятие 31.** Выбор профессии. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии, подработка для обучающегося.<br>**Практическое занятие 32.** Система профессионального образования в России. **Практическое занятие 33.** Система профессионального | |

| | | |
|---|---|---|
| | образования в Германии.<br>**Практическое занятие 36.** Учебный день студентов в колледже. Выходной день и каникулы.<br>**Практическое занятие 37.** Временные предлоги, требующие дательного, винительного или родительного падежей. Предлоги места, требующие после себя дательного или винительного падежей.<br>**Практическое занятие 38.** Проверочная работа по теме «Предлоги».<br>**Лексический материал:** Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии, подработка для обучающегося. Альтернативы в продолжении образования.<br>**Грамматический материал:** Временные предлоги, требующие дательного, винительного или родительного падежей. Предлоги места, требующие дательного или винительного падежей. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практическое занятие 34.** Альтернативы в продолжении образования.<br>Подготовить сообщение о том, где можно в Барнауле продолжить обучение по специальности « Поварское и кондитерское дело».<br>**Практическое занятие 35.** Встреча с преподавателями - выпускниками Барнаульских учебных образовательных организаций, получивших образование по специальности «Поварское и кондитерское дело». | |
| **Тема 5. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире.** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **10** |
| | **В том числе практических занятий:** | **10** |
| | **Практическое занятие 39.** Изучаем иностранные языки.<br>**Практическое занятие 40.** Роль иностранного языка в современном мире.<br>**Практическое занятие 41.** Генрих Шлиман – археолог и полиглот.<br>**Практическое занятие 43.** Иностранный язык в моей жизни.<br>**Практическое занятие 44.** Простое повествовательное предложение. Порядок слов в предложении.<br>**Практическое занятие 45.** Вопросительное предложение. Вопросительное предложение с вопросительным словом и без вопросительного слова.<br>**Практическое занятие 46.** Неопределенно-личные и безличные предложения.<br>**Практическое занятие 47.** Порядок слов в отрицательном предложении.<br>**Практическое занятие 49.** Прошедшее повествовательное время правильных, неправильных и вспомогательных глаголов.<br>**Практическое занятие 50.** Проверочная работа (лексико-грамматический тест).<br>**Лексический материал:** Роль иностранного языка в современном мире. Иностранный язык в моей жизни. Иностранный язык в профессиональной деятельности.<br>**Грамматический материал:** Простое повествовательное предложение. Вопросительное предложение. Вопросительное предложение с вопросительным словом.<br>Вопросительное предложение без вопросительного слова. Порядок слов в предложении. **.** Неопределенно-личные и безличные предложения. Порядок слов в отрицательном предложении.<br>Прошедшее повествовательное время правильных, неправильных и вспомогательных глаголов. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практическое занятие 42.** Эссе на тему **«**Преимущества и недостатки моей будущей профессии»<br>**Практическое занятие 48.** Чтение текста профессиональной направленности с детальным пониманием содержания «Иностранный язык в профессиональной деятельности повара» | |
| **Тема 6. Молодёжь в современном обществе. Ценностные ориентиры. Участие молодёжи в жизни общества. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.** | | **10** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **В том числе практических занятий:** | **9** |
| | **Практическое занятие 51.** Молодежь в современном обществе. Ценностные ориентиры.<br>**Практическое занятие 52.** Взаимоотношения в молодежной среде. Участие молодёжи в жизни общества.<br>**Практическое занятие 53.** Любовь и дружба.<br>**Практическое занятие 54.** Молодежные организации, молодежные субкультуры.<br>**Практическое занятие 55.** Досуг молодежи: увлечения и интересы.<br>**Практическое занятие 56.** Досуг молодежи: чтение,кино,театр, музыка, музеи, выставки.<br>**Практическое занятие 57.** Артикль (определенный, неопределенный, нулевой).<br>**Практическое занятие 58.** Степени сравнения прилагательных и наречий.<br>**Практическое занятие 60.** Проверочная работа (лексико-грамматический тест.)<br>**Лексический материал:** Молодежь в современном обществе. Взаимоотношения в молодежной среде. Проблемы молодежи. Молодежные организации. Молодежные субкультуры. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.<br>**Грамматический материал:** Артикль (неопределенный, определенный, нулевой). Степени сравнения прилагательных и наречий. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическое занятие 59.** Интернет – помощник в выборе рецептов приготовления блюд молодыми хозяйками. | |
| **Тема 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **В том числе практических занятий:** | **5** |
| | **Практическое занятие 61.** В магазине.<br>**Практическое занятие 63.** Покупка одежды и обуви.<br>**Практическое занятие 64.** Карманные деньги.<br>**Практическое занятие 65.** Молодежная мода.<br>**Практическое занятие 66.** Модальные глаголы. Тест.<br>**Лексический материал:** Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.<br>**Грамматический материал:** Модальные глаголы. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическое занятие 62.** Покупка продуктов. Оформление специального словаря повара «Все необходимые продукты питания» | |
| **Тема 8. Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам.** | | **8** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **В том числе практических занятий:** | **7** |
| | **Практическое занятие 67.** Туризм. Виды отдыха. Экотуризм.<br>**Практическое занятие 68.** Путешествуем по России.<br>**Практическое занятие 69.** Путешествуем по Германии.<br>**Практическое занятие 70.** Путешествуем по немецкоязычным странам.<br>**Практическое занятие 71.** Путешествуем по Алтайскому краю.<br>**Практическое занятие 73.** Инфинитив, употребление инфинитива с частицей «zu», без частицы «zu».<br>**Практическое занятие 74.** Творческая работа по теме (оформление выставки коллекций /буклетов о путешествиях / страноведческих альбомов) .<br>**Лексический материал:** Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.<br>**Грамматический материал:** Инфинитив. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическое занятие 72.** Гастротур по России. Интерактивная игра. | |
| **Тема 9. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.** | | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **В том числе практических занятий:** | **4** |
| | **Практическое занятие 75.** Вселенная и человек. Природа.<br>**Практическое занятие 76.** Проблемы экологии. Защита окружающей среды.<br>**Практическое занятие 77.** Стихийные бедствия.<br>**Практическое занятие 78.** Виды придаточных предложений.<br>**Лексический материал:** Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.<br>**Грамматический материал:** Виды придаточных предложений. | |
| **Тема 10. Условия проживания в городской/сельской местности.** | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **В том числе практических занятий:** | **3** |
| | **Практическое занятие 79.** Условия проживания в городской местности.<br>**Практическое занятие 80.** Условия проживания в сельской местности.<br>**Практическое занятие 81.** Страдательный залог.<br>**Лексический материал:** Условия проживания в городской/сельской местности.<br>**Грамматический материал:** Страдательный залог. | |
| **Тема 11. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи, информации и коммуникации (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры, пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и т.д.). Интернет-безопасность.** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **В том числе практических занятий:** | **6** |
| | **Практическое занятие 82.** Современные средства связи, информации и коммуникации.<br>**Практическое занятие 83.** Телефон, компьютер, интернет. Пресса, телевидение.<br>**Практическое занятие 84.** Преимущества и недостатки современных средств коммуникации.<br>**Практическое занятие 85.** Роль современных средств коммуникации в нашей жизни. Дискуссия «Современные средства коммуникации. « За» и «Против».<br>**Практическое занятие 86.** Интернет-безопасность.<br>**Практическое занятие 87.** Управление глаголов.<br>**Лексический материал:** Современные средства коммуникации (телефон, компьютер, интернет). Преимущества, недостатки, их роль в нашей жизни. Интернет-безопасность.<br>**Грамматический материал:** Управление глаголов. | |
| **Тема 12. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столицы и крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности(национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории.** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | |
| | **В том числе практических занятий:** | **6** |
| | **Практическое занятие 88.** Государственное устройство России.<br>**Практическое занятие 89.** Национальные символы России.<br>**Практическое занятие 90.** Государственное устройство Германии, национальные символы.<br>**Практическое занятие 91.** Австрия и Швейцария, их национальные символы, государственное устройство, достопримечательности. Тест.<br>**Практическое занятие 94.** Достопримечательности России и Германии.<br>**Практическое занятие 95.** Причастие I, Причастие II.<br>**Лексический материал:** Государственное устройство России. Национальные символы России. Государственное устройство Германии. Национальные символы Германии. Австрия и Швейцария, их национальные символы, государственное<br>устройство, достопримечательности. Достопримечательности России. Достопримечательности Германии. Национальная кухня России и Германии.<br>**Грамматический материал:** Причастие I и II. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие 92.** Национальная кухня России и Германии.<br>**Практическое занятие 93.** Национальная кухня Алтайского края. | |
| | **Самостоятельная работа:** Подготовить презентацию национальной кухни России и Германии. | **2** |
| **Тема 13. Выдающиеся люди родной страны и страны /стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д.** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **В том числе практических занятий:** | **5** |
| | **Практическое занятие 96.** Выдающиеся люди России.<br>**Практическое занятие 97.** Выдающиеся люди Германии.<br>**Практическое занятие 98.** Выдающиеся люди немецкоязычных стран.<br>**Практическое занятие 100.** Повторение изученного лексического материала.<br>**Практическое занятие 101.** Повторение изученного грамматического материала.<br>**Лексический материал по теме:** Выдающиеся люди России. Выдающиеся люди Германии. Выдающиеся люди немецкоязычных стран. Выдающиеся люди Алтайского края. Выдающиеся люди моей малой родины.<br>**Грамматический материал:** Повторение изученного грамматического материала. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практическое занятие 99.** Составление списка самых известных поваров и кондитеров России и Алтайского края. | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |
| **Всего** | | **105** |

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

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

## ОУП.04 Математика

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **203** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **165** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 141 |
| практические занятия | 24 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **26** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 21 |
| практические занятия | 3 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **да** |
| Консультации | **6** |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | **6** |

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.04 Математика

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов |
|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* |
| **Введение** | **Содержание учебного материала**<br>Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО | ***1*** |
| **курс «Алгебра и начала математического анализа»<br>Раздел 1. Числа и вычисления** | | **31** |
| ***Тема 1.1. Рациональные числа*** | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 |
| | Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №1 «Арифметические действия над числами» | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №2 «Применение дробей и процентов для решения прикладных задач» | |
| ***Тема 1.2. Действительные числа.*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | 6 |
| | Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. | |
| ***Тема 1.3. Степени, корни и логарифмы*** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **10** |
| | **Теоретическое обучение** | 6 |
| | Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.<br>Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями натуральной степени. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | Контрольная работа №3 Степень с рациональным показателем. Свойства степени.<br>Практическая работа №1 Корень *n*-й степени.<br>Практическая работа №2 Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Вычисление и сравнение логарифмов.<br>Контрольная работа №4 Логарифмы и их свойства | |
| Тема 1.4 ***Синус, косинус и тангенс.*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 |
| | Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Преобразование тригонометрических | |

| | | |
|---|---|---|
| | выражений. Основные тригонометрические формулы. | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Практическая работа №3 Синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные тригонометрические функции. Основные тригонометрические тождества. | |
| **курс «Алгебра и начала математического анализа»**<br>**Раздел 2. Уравнения и неравенства** | | **28** |
| ***Тема 2.1. Тождества и уравнения*** | | **11** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **Теоретическое обучение** | 8 |
| | Тождества и тождественные преобразования. Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем<br>Уравнение, корень уравнения.<br>Решение целых и дробно-рациональных уравнений.<br>Решение иррациональных уравнений.<br>Решение тригонометрических уравнений.<br>Показательные уравнения.<br>Логарифмические уравнения | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №5 Решение уравнений | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Применение уравнений к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. | |
| ***Тема 2.2. Неравенства*** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | 7 |
| | Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов.<br>Решение целых и дробно-рациональных неравенств.<br>Решение иррациональных неравенств.<br>Примеры тригонометрических неравенств.<br>Показательные неравенства.<br>Логарифмические неравенства | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №6 Решение неравенств | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Применение неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. | |
| ***Тема 2.3. Системы уравнений и неравенств*** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Системы линейных уравнений. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Контрольная работа №7 Решение систем<br>Контрольная работа №8 Решение уравнений, неравенств и систем | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | 3 |
| | **Теоретическое обучение** | 3 |
| | Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений.<br>Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. | |

| | | |
|---|---|---|
| **курс «Геометрия»**<br>**Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве** | | **18** |
| ***Тема 3.1. Введение в стереометрию*** | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них. | |
| ***Тема 3.2. Взаимное расположение прямых в пространстве*** | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. | |
| ***Тема 3.3. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве*** | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений. | |
| ***Тема 3.4. Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве*** | | **10** |
| | ***Основное содержание, учебного материала, в том числе:*** | 9 |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах. | |
| | **Практические занятия** | 3 |
| | Практическая работа №4 Расстояния между фигурами в пространстве. Углы в пространстве.<br>Практическая работа №5 Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Теорема о трёх перпендикулярах.<br>Контрольная работа №9 Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Самостоятельная работа студентов по теме:** стереометрия в оформлении блюд | 1 |
| **курс «Алгебра и начала математического анализа»**<br>**Раздел 4. Функции и графики** | | **19** |
| ***Тема 4.1. Функция*** | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **Теоретическое обучение** | 8 |
| | Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №10 Определение функций. Построение и чтение графиков функции. | |
| ***Тема 4.2. Различные функции и их свойства*** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | 7 |
| | Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени.<br>Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.<br>Тригонометрические функции, их свойства и графики. Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Практическая работа №6 Использование свойств графиков функций для решения уравнений и неравенств. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни | |
| **курс «Алгебра и начала математического анализа»**<br>***Раздел 5.*** **Начала математического анализа** | | **25** |
| ***Тема 5.1. Последовательности*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 |
| | Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности.<br>Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера. | |
| ***Тема 5.2. Производная и ее применение*** | | **13** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **11** |
| | **Теоретическое обучение** | 10 |
| | Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств. Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №11 Производная: геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функций. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | 2 |
| | Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком. | |
| ***Тема 5.3. Интеграл и его применение*** | | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 6 |
| | **Теоретическое обучение** | 4 |
| | Первообразная. Таблица первообразных. Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона–Лейбница. | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Практическая работа №7 Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница.<br>Контрольная работа №12 Первообразная | |
| **курс «Геометрия»**<br>**Раздел 6. Многогранники.** | | **38** |
| ***Тема 6.1. Понятие многогранника*** | | **11** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **Теоретическое обучение** | **9** |
| | Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, грани и основания призмы, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды, боковая и полная поверхность пирамиды, правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Правильные многогранники: понятие правильного многогранника, правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр. Сечения призмы и пирамиды. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в оформлении блюд. | |
| | **Самостоятельная работа студентов по теме:** многогранники в вариантах оформления тортов | 1 |
| ***Тема 6.2. Вычисления элементов многогранников*** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 7 |
| | **Теоретическое обучение** | 6 |
| | Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды. Понятие об объёме. Объём пирамиды, призмы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №13 Решение задач на нахождение элементов многогранников | |
| ***Тема 6.3. Тела вращения*** | | **11** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | **8** |
| | Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное | |

| | | |
|---|---|---|
| | расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Комбинации тел вращения и многогранников в оформлении блюд | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Контрольная работа №14 Решение прикладных задач в профессии | |
| ***Тема 6.4. Объём многогранников*** | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **Теоретическое обучение** | 8 |
| | Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Контрольная работа №15 Площади и объёмы многогранников и тел вращения. | |
| **курс «Алгебра и начала математического анализа» Раздел 7. Множества и логика** | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Определение, теорема, следствие, доказательство. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов | |
| **курс «Геометрия» Раздел 8. Векторы и координаты в пространстве** | | **10** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **10** |
| | **Теоретическое обучение** | **8** |
| | Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Практическая работа №8 Векторы. Действия с векторами. Контрольная работа №16 Декартова система координат в пространстве. Решение задач в координатах. | |
| **курс «Вероятность и статистика» Раздел 9. Элементы теории вероятностей и математической статистики** | | **18** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **17** |
| | **Теоретическое обучение** | **15** |
| | Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия и стандартное отклонение числовых наборов. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события. Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное.<br>Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений. Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении. | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Практическая работа №9 Вычисления вероятностей<br>Практическая работа №10 Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания, перестановки | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. | |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | **12** |
| **Всего** | | **203** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.04 Математика**

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

## ОУП.05 Информатика (углубленный уровень)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **144** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **101** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 51 |
| практические занятия | 50 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **36** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 30 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **нет** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **5** |

| | |
|---|---|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.05 Информатика

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Цифровая грамотность** | | **17** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **10** |
| | **Теоретическое обучение** | **7** |
| | Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения.<br>Принципы работы компьютера и компьютерных систем. Архитектура фон Неймана. Гарвардская архитектура. Автоматическое выполнение программы процессором. Оперативная, постоянная и долговременная память. Обмен данными с помощью шин. Контроллеры внешних устройств. Прямой доступ к памяти.<br>Программное обеспечение. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов.<br>Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством РФ за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов.<br>Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Протоколы стека TCP/IP. Система доменных имён.<br>Разделение IP-сети на подсети с помощью масок подсетей. Сетевое администрирование. Получение данных о сетевых настройках компьютера. Проверка наличия связи с узлом сети. Определение маршрута движения пакетов. | |
| | **Практические занятия** | **3** |
| | Сетевое администрирование.<br>Антивирусные программы<br>Шифрование данных | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | Основные тенденции развития компьютерных технологий в сфере услуг общественного питания. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределённые вычислительные системы и обработка больших данных. Мобильные цифровые устройства и их роль в коммуникациях системе общественного питания. Встроенные компьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства.<br>Программное обеспечение компьютеров и компьютерных систем. Виды программного обеспечения и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Параллельное программирование. Системное программное обеспечение. Операционные системы. Утилиты. Драйверы устройств. Инсталляция и деинсталляция программного обеспечения общепита.<br>Файловые системы. Принципы размещения и именования файлов в долговременной памяти. Шаблоны для описания групп файлов.<br>Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей и т. п.); интернет-торговля; бронирование билетов, гостиниц и т. п.<br>Государственные электронные сервисы и услуги. Социальные сети — | |

| | | |
|---|---|---|
| | организация коллективного взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Открытые образовательные ресурсы.<br>Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности.<br>Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива.<br>Шифрование данных. Симметричные и несимметричные шифры. Шифры простой замены. Шифр Цезаря. Шифр Виженера. Алгоритм шифрования RSA. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Инсталляция и деинсталляция программ для организации питания на предприятиях общественного питания. | |
| | **Самостоятельная работа студентов**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;<br>подготовка сообщений по темам:<br>Архитектура персонального компьютера.<br>Архитектура микропроцессоров.<br>Внешние устройства ЭВМ.<br>АРМ в индустрии питания | 1 |
| **Раздел 2. Теоретические основы информатики** | | **32** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **29** |
| | **Теоретическое обучение** | **20** |
| | Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционной системе счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную систему.<br>Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, связь между ними. Арифметические операции в позиционных системах счисления.<br>Троичная уравновешенная система счисления. Двоично-десятичная система счисления. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объёма текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объёма графических данных при заданных разрешении и глубине кодирования цвета. Цветовые модели. Векторное кодирование. Форматы графических файлов. Трёхмерная графика. Фрактальная графика.<br>Кодирование звука. Оценка информационного объёма звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.<br>Алгебра логики. Понятие высказывания. Высказывательные формы (предикаты). Кванторы существования и всеобщности.<br>Логические операции. Таблицы истинности. Логические выражения. Логические тождества. Доказательство логических тождеств с помощью таблиц истинности. Логические операции и операции над множествами.<br>Законы алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические уравнения и системы уравнений.<br>Логические функции. Зависимость количества возможных логических функций от количества аргументов. Полные системы логических функций. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Канонические формы логических выражений. Совершенные дизъюнктивные и конъюнктивные нормальные формы, алгоритмы их построения по таблице истинности.<br>Логические элементы в составе компьютера. Триггер. Сумматор. Многоразрядный сумматор. Построение схем из логических элементов по заданному логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме.<br>Представление целых чисел в памяти компьютера. Ограниченность диапазона чисел при ограничении количества разрядов. Переполнение разрядной сетки. Беззнаковые и знаковые данные. Знаковый бит. Двоичный дополнительный код отрицательных чисел.<br>Побитовые логические операции. Логический, арифметический и циклический сдвиги. Шифрование с помощью побитовой операции «исключающее ИЛИ».<br>Представление вещественных чисел в памяти компьютера. Значащая часть и порядок числа. Диапазон значений вещественных чисел. Проблемы хранения вещественных чисел, связанные с ограничением количества разрядов. Выполнение операций с вещественными числами, накопление ошибок при вычислениях.<br>Теоретические подходы к оценке количества информации. Закон аддитивности информации. Формула Хартли. Информация и вероятность. Формула Шеннона. Алгоритмы сжатия данных. Алгоритм RLE. Алгоритм Хаффмана. Алгоритм LZW. Алгоритмы сжатия данных с потерями. Уменьшение глубины кодирования цвета. Основные идеи алгоритмов сжатия JPEG, MP3. Скорость передачи данных. Зависимость времени передачи от информационного объёма данных и характеристик канала связи. Причины возникновения ошибок при передаче данных. Коды, позволяющие обнаруживать и исправлять ошибки, возникающие при передаче данных. Расстояние Хэмминга. Кодирование с повторением битов. Коды Хэмминга.<br>Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системный эффект. Управление как информационный процесс. Обратная связь.<br>Модели и моделирование. Цель моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу, цели моделирования. Формализация прикладных задач.<br>Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики).<br>Графы. Основные понятия. Виды графов. Описание графов с помощью матриц смежности, весовых матриц, списков смежности. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа; определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа).<br>Деревья. Бинарное дерево. Деревья поиска. Способы обхода дерева. Представление арифметических выражений в виде дерева. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов; описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные и проигрышные позиции. Выигрышные стратегии.<br>Средства искусственного интеллекта. Сервисы машинного перевода и распознавания устной речи. Когнитивные сервисы. Идентификация и поиск изображений, распознавание лиц. Самообучающиеся системы. Искусственный интеллект в компьютерных играх. Использование методов искусственного интеллекта в обучающих системах. Использование методов искусственного интеллекта в робототехнике. Интернет вещей. Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем. Нейронные сети. | |
| | **Практические занятия** | 9 |

| | | |
|---|---|---|
| | Дискретизация графической информации.<br>Дискретизация звуковой информации<br>Построение и анализ таблиц истинности в табличном процессоре<br>Изучение поразрядного машинного представления целых и вещественных чисел<br>Сжатие данных с помощью алгоритма RLE.<br>Сжатие данных с помощью алгоритма Хаффмана.<br>Сжатие данных с потерями (алгоритмы JPEG, MP3).<br>Помехоустойчивые код.<br>Поиск выигрышной стратегии в игре с полной информацией. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Информация, данные и знания. Информационные процессы в природе, технике и обществе.<br>Непрерывные и дискретные величины и сигналы. Необходимость дискретизации информации, предназначенной для хранения, передачи и обработки в цифровых системах.<br>Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Декодирование сообщений, записанных с помощью неравномерных кодов. Условие Фано. Построение однозначно декодируемых кодов с помощью дерева. Единицы измерения количества информации. Алфавитный подход к оценке количества информации. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Средства искусственного интеллекта | |
| | **Самостоятельная работа студентов:** Прохождение образовательного квеста по теме: «Кодирование информации» | 1 |
| **Раздел 3. Алгоритмы и программирование** | | **48** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **46** |
| | **Теоретическое обучение** | **15** |
| | Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.<br>Этапы решения задач на компьютере. Инструментальные средства: транслятор, отладчик, профилировщик. Компиляция и интерпретация программ. Виртуальные машины.<br>Интегрированная среда разработки. Методы отладки программ. Использование трассировочных таблиц. Отладочный вывод. Пошаговое выполнение программы. Точки останова. Просмотр значений переменных.<br>Язык программирования (Python, Java, C++, C#). Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Сложные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Взаимозаменяемость различных видов циклов. Инвариант цикла. Составление цикла с использованием заранее определённого инварианта цикла.<br>Документирование программ. Использование комментариев. Подготовка описания программы и инструкции для пользователя.<br>Алгоритмы обработки натуральных чисел, записанных в позиционных системах счисления: разбиение записи числа на отдельные цифры, нахождение суммы и произведения цифр, нахождение максимальной (минимальной) цифры.<br>Нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне. Представление числа в виде набора простых сомножителей. Алгоритм быстрого возведения в степень.<br>Обработка данных, хранящихся в файлах. Текстовые и двоичные файлы. Файловые переменные (файловые указатели). Чтение из файла. Запись в файл.<br>Разбиение задачи на подзадачи. Подпрограммы (процедуры и функции). | |

| | | |
|---|---|---|
| | Рекурсия. Рекурсивные объекты (фракталы). Рекурсивные процедуры и функции. Использование стека для организации рекурсивных вызовов.<br>Использование стандартной библиотеки языка программирования. Подключение библиотек подпрограмм сторонних производителей. Модульный принцип построения программ.<br>Численные методы. Точное и приближённое решения задачи. Численные методы решения уравнений: метод перебора, метод половинного деления. Приближённое вычисление длин кривых. Вычисление площадей фигур с помощью численных методов (метод прямоугольников, метод трапеций). Поиск максимума (минимума) функции одной переменной методом половинного деления.<br>Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Алгоритмы обработки символьных строк: подсчёт количества появлений символа в строке; разбиение строки на слова по пробельным символам; поиск подстроки внутри данной строки; замена найденной подстроки на другую строку. Генерация всех слов в некотором алфавите, удовлетворяющих заданным ограничениям. Преобразование числа в символьную строку и обратно.<br>Массивы и последовательности чисел. Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве.<br>Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Сортировка слиянием. Быстрая сортировка массива (алгоритм Quicksort). Двоичный поиск в отсортированном массиве.<br>Двумерные массивы (матрицы). Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива.<br>Массивы и последовательности чисел. Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве.<br>Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Сортировка слиянием. Быстрая сортировка массива (алгоритм Quicksort). Двоичный поиск в отсортированном массиве.<br>Двумерные массивы (матрицы). Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива.<br>Формализация понятия алгоритма. Машина Тьюринга как универсальная модель вычислений. Тезис Чёрча— Тьюринга<br>Оценка сложности вычислений. Время работы и объём используемой памяти, их зависимость от размера исходных данных. Оценка асимптотической сложности алгоритмов. Алгоритмы полиномиальной сложности. Переборные алгоритмы. Примеры различных алгоритмов решения одной задачи, которые имеют различную сложность<br>Поиск простых чисел в заданном диапазоне с помощью алгоритма «решето Эратосфена». Многоразрядные целые числа, задачи длинной арифметики.<br>Словари (ассоциативные массивы, отображения). Хэш-таблицы. Построение алфавитно-частотного словаря для заданного текста.<br>Стеки. Анализ правильности скобочного выражения. Вычисление арифметического выражения, записанного в постфиксной форме.<br>Очереди. Использование очереди для временного хранения данных.<br>Алгоритмы на графах. Построение минимального остовного дерева | |

| | | |
|---|---|---|
| | взвешенного связного неориентированного графа. Количество различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа. Алгоритм Дейкстры.<br>Деревья. Реализация дерева с помощью ссылочных структур. Двоичные (бинарные) деревья. Построение дерева для заданного арифметического выражения. Рекурсивные алгоритмы обхода дерева. Использование стека и очереди для обхода дерева.<br>Динамическое программирование как метод решения задач с сохранением промежуточных результатов. Задачи, решаемые с помощью динамического программирования: вычисление рекурсивных функций, подсчёт количества вариантов, задачи оптимизации.<br>Понятие об объектно-ориентированном программировании. Объекты и классы. Свойства и методы объектов. Объектно- ориентированный анализ. Разработка программ на основе объектно-ориентированного подхода. Инкапсуляция, наследование, полиморфизм.<br>Среды быстрой разработки программ. Проектирование интерфейса пользователя. Использование готовых управляемых элементов для построения интерфейса.<br>Обзор языков программирования. Понятие о парадигмах программирования. | |
| | **Практические занятия** | **31** |
| | Выделение и обработка цифр целого числа в различных системах счисления с использованием операций целочисленной арифметики.<br>Решения задач методом перебора.<br>Использование подпрограмм стандартной библиотеки языка программирования.<br>Разработка подпрограмм.<br>Рекурсивные подпрограммы.<br>Модульный принцип построения программ<br>Численное решение уравнений.<br>Приближённое вычисление длин кривых и площадей фигур.<br>Поиск максимума (минимума) функции<br>Посимвольная обработка строк.<br>Обработка строк с использованием функций стандартной библиотеки языка программирования.<br>Генерация всех слов, удовлетворяющих заданному условию<br>Заполнение массива<br>Вычисление обобщённых характеристик массива (числовой последовательности).<br>Поиск минимального (максимального) элемента в числовом массиве.<br>Линейный поиск заданного значения в массиве.<br>Простые методы сортировки массива.<br>Быстрая сортировка массива.<br>Двоичный поиск.<br>Обработка матриц.<br>Анализ данных.<br>Составление простой программы для машины Тьюринга<br>Поиск простых чисел в заданном диапазоне.<br>Реализация вычислений с многоразрядными числами<br>Построение алфавитно-частотного словаря для заданного текста.<br>Анализ текста на естественном языке.<br>Вычисление арифметического выражения, записанного в постфиксной форме<br>Использование очереди.<br>Использование деревьев для вычисления арифметических выражений.<br>Вычисление длины кратчайшего пути между вершинами графа (алгоритм Дейкстры).<br>Вычисление рекурсивных функций с помощью динамического программирования.<br>Подсчёт количества вариантов с помощью динамического программирования.<br>Решение задач оптимизации с помощью динамического программи- | |

| | | |
|---|---|---|
| | рования<br>Использование готовых классов в программе.<br>Разработка простой программы с использованием классов.<br>Разработка класса, использующего инкапсуляцию.<br>Разработка иерархии классов.<br>Разработка программы с графическим интерфейсом. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Обработка данных, хранящихся в файлах | |
| | **Самостоятельная работа студентов**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по теме: Язык программирования (Python, Java, C++, C#). | 1 |
| **Раздел 4. Информационные технологии** | | **45** |
| | **Основное содержание учебного материала, в том числе:** | **16** |
| | **Теоретическое обучение** | 9 |
| | Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Коллективная работа с документами. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Облачные сервисы. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы. Знакомство с компьютерной вёрсткой текста. Технические средства ввода текста. Специализированные средства редактирования математических текстов.<br>Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/ или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов. Программные средства и интернет- сервисы для обработки и представления данных. Большие данные. Машинное обучение. Интеллектуальный анализ данных.<br>Анализ данных с помощью электронных таблиц. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего (наименьшего) значения диапазона. Вычисление коэффициента корреляции двух рядов данных. Построение столбчатых, линейчатых и круговых диаграмм. Построение графиков функций. Подбор линии тренда, решение задач прогнозирования.<br>Численное решение уравнений с помощью подбора параметра. Оптимизация как поиск наилучшего решения в заданных условиях. Целевая функция, ограничения. Локальные и глобальный минимумы целевой функции. Решение задач оптимизации с помощью электронных таблиц.<br>Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования. Дискретизация при математическом моделировании непрерывных процессов. Моделирование движения. Моделирование биологических систем. Математические модели в экономике. Вычислительные эксперименты с моделями.<br>Обработка результатов эксперимента. Метод наименьших квадратов. Оценка числовых параметров моделируемых объектов и процессов. Восстановление зависимостей по результатам эксперимента.<br>Вероятностные модели. Методы Монте-Карло. Имитационное моделирование. Системы массового обслуживания.<br>Табличные (реляционные) базы данных. Таблица — представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация данных. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах.<br>Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Внешний | |

| | | |
|---|---|---|
| | ключ. Целостность базы данных. Запросы к многотабличным базам данных.<br>Интернет-приложения. Понятие о серверной и клиентской частях сайта. Технология «клиент — сервер», её достоинства и недостатки. Основы языка HTML и каскадных таблиц стилей (CSS). Сценарии на языке JavaScript. Формы на веб-странице.<br>Размещение веб-сайтов. Услуга хостинга. Загрузка файлов на сайт.<br>Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и т. д.). Графический редактор. Разрешение. Кадрирование. Исправление перспективы. Гистограмма. Коррекция уровней, коррекция цвета. Обесцвечивание цветных изображений. Ретушь. Работа с областями. Фильтры.<br>Многослойные изображения. Текстовые слои. Маска слоя. Каналы. Сохранение выделенной области. Подготовка иллюстраций для веб-сайтов. Анимированные изображения.<br>Векторная графика. Примитивы. Изменение порядка элементов. Выравнивание, распределение. Группировка. Кривые. Форматы векторных рисунков. Использование контуров. Векторизация растровых изображений.<br>Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей. Сеточные модели. Материалы. Моделирование источников освещения. Камеры. Аддитивные технологии (3D-принтеры). Понятие о виртуальной реальности и дополненной реальности | |
| | **Практические занятия** | **7** |
| | Моделирование движения.<br>Моделирование биологических систем.<br>Имитационное моделирование с помощью метода Монте-Карло.<br>Обработка результатов эксперимента<br>Управление данными с помощью языка SQL<br>Использование сценариев на языке JavaScript<br>Сеточные модели.<br>Рендеринг | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **27** |
| | **Практические занятия** | **27** |
| | Вёрстка документов с математическими формулами.<br>Многостраничные документы.<br>Коллективная работа с документами<br>Анализ данных с помощью электронных таблиц<br>Наглядное представление результатов статистической обработки данных в виде диаграмм средствами редактора электронных таблиц.<br>Подбор линии тренда, прогнозирование.<br>Численное решение уравнений с помощью подбора параметра<br>Решение задач оптимизации с помощью электронных таблиц<br>Работа с готовой базой данных Access Общепит. Разработка многотабличной базы данных Access Общепит<br>Запросы к многотабличной базе данных<br>Создание текстовой веб-страницы.<br>Создание веб-страницы, включающей мультимедийные объекты (рисунки, звуковые данные, видео).<br>Оформление страницы с помощью каскадных таблиц стилей.<br>Обработка цифровых фотографий (кадрирование, исправление перспективы, коррекция уровней, коррекция цвета). Ретушь цифровых фотографий.<br>Многослойные изображения. Анимированные изображения.<br>Векторная графика<br>Создание простых трёхмерных моделей. | |
| | **Самостоятельная работа студентов**<br>Создание коллажа на тему: «Я и моя специальность» | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |
| **Всего:** | | **144** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.05 Иформатика**

Для реализация программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (25 шт); мультимедийный проектор;интерактивная доска, маркерная доска.

## ОУП.06 Физика

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **72** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **57** |
| в том числе | |
| Теоретическое обучение в том числе | 34 |
| контрольные работы | **5** |
| Практические занятия | 12 |
| Лабораторные работы | 11 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **11** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 7 |
| практические занятия | 4 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **да** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.06 Физика

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | 2 | **3** |
| **Основное содержание** | | |
| **Раздел 1. Физика и методы научного познания** | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. | |
| | **Демонстрации.** Аналоговые и цифровые измерительные приборы, компьютерные датчики. | |
| **Раздел 2. Механика.** | | **12** |
| Тема 2.1 Кинематика | | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория.<br>Сложение перемещений и сложение скоростей.<br>Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени.<br>Свободное падение. Ускорение свободного падения.<br>Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение.<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>спидометр, движение снарядов.<br>**Демонстрации:**<br>Модель системы отсчёта, иллюстрация кинематических характеристик движения.<br>Преобразование движений с использованием простых механизмов.<br>Падение тел в воздухе и в разреженном пространстве.<br>Наблюдение движения тела, брошенного под углом к горизонту и горизонтально.<br>Измерение ускорения свободного падения.<br>Направление скорости при движении по окружности. | |
| | **Лабораторные работы:**<br>Изучение неравномерного движения с целью определения мгновенной скорости. | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Технические устройства и практическое применение:**<br>Цепные и ремённые передачи. | |
| Тема 2.2 Динамика. | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта.<br>Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек.<br>Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость.<br>Сила упругости. Закон Гука. Вес тела.<br>Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.<br>Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела.<br>Условия равновесия твёрдого тела.<br>**Технические устройства и практическое применение**:<br>подшипники, движение искусственных спутников.<br>**Демонстрации:**<br>Явление инерции.<br>Сравнение масс взаимодействующих тел.<br>Второй закон Ньютона.<br>Измерение сил.<br>Сложение сил.<br>Зависимость силы упругости от деформации.<br>Невесомость. Вес тела при ускоренном подъёме и падении.<br>Сравнение сил трения покоя, качения и скольжения.<br>Условия равновесия твёрдого тела. Виды равновесия. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| | Исследование зависимости сил упругости, возникающих в пружине и резиновом образце, от их деформации. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Второй закон Ньютона для материальной точки | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы | |
| Тема 2.3 Законы сохранения в механике. | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса.<br>Работа силы. Мощность силы.<br>Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии.<br>Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли.<br>Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения<br>**Контрольная работа №1**<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>Водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.<br>**Демонстрации:**<br>Закон сохранения импульса.<br>Реактивное движение.<br>Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно. | |
| | **Лабораторные работы:**<br>Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела на примере растяжения резинового жгута. | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Закон сохранения импульса | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Реактивное движение. | |
| **Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.** | | **16** |
| Тема 3. 1. Основы молекулярно-кинетической теории. | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро.<br>Тепловое равновесие. Шкала температур Цельсия.<br>Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.<br>**Технические устройства и практическое применение:** барометр.<br>**Демонстрации:**<br>Опыты, доказывающие дискретное строение вещества, фотографии молекул органических соединений.<br>Опыты по диффузии жидкостей и газов.<br>Модель броуновского движения.<br>Модель опыта Штерна.<br>Опыты, доказывающие существование межмолекулярного взаимодействия.<br>Модель, иллюстрирующая природу давления газа на стенки сосуда.<br>Опыты, иллюстрирующие уравнение состояния идеального газа, изопроцессы. | |
| | **Лабораторные работы:** | |
| | Определение массы воздуха в классной комнате на основе измерений объёма комнаты, давления и температуры воздуха в ней. | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Количество вещества | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Температура и её измерение.<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>термометр | |
| Тема 3.2. Основы термодинамики | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче.<br>Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.<br>Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе.<br>Тепловые машины. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.<br>**Технические устройства и практическое применение:** двигатель внутреннего сгорания.<br>**Демонстрации:**<br>Изменение внутренней энергии тела при совершении работы: вылет пробки из бутылки под действием сжатого воздуха, нагревание эфира в латунной трубке путём трения (видеодемонстрация).<br>Изменение внутренней энергии (температуры) тела при теплопередаче.<br>Опыт по адиабатному расширению воздуха (опыт с воздушным огнивом).<br>Модели паровой турбины, двигателя внутреннего сгорания, реактивного двигателя. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| | Измерение удельной теплоёмкости. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме**: Количество теплоты при теплопередаче. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Принципы действия тепловых машин.<br>**Технические устройства и практическое применение:** бытовой холодильник, кондиционер. | |
| Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы. | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления.<br>Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.<br>Уравнение теплового баланса.<br>**Контрольная работа №2**<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.<br>**Демонстрации:**<br>Свойства насыщенных паров.<br>Кипение при пониженном давлении.<br>Способы измерения влажности.<br>Наблюдение нагревания и плавления кристаллического вещества. Демонстрация кристаллов. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |
| | Измерение относительной влажности воздуха. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Удельная теплота парообразования | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Парообразование и конденсация. Испарение и кипение.<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>гигрометр и психрометр, | |
| | **Самостоятельная работа:**<br>Решение задач с проф.направленностью | **2** |
| **Раздел 4. Электродинамика** | | **16** |
| Тема 4.1. Электростатика. | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |

| | | |
|---|---|---|
| | Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда.<br>Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля.<br>Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов.<br>Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>электроскоп, электрометр, электростатическая защита, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.<br>**Демонстрации:**<br>Устройство и принцип действия электрометра.<br>Взаимодействие наэлектризованных тел.<br>Электрическое поле заряженных тел.<br>Проводники в электростатическом поле.<br>Электростатическая защита.<br>Диэлектрики в электростатическом поле.<br>Зависимость электроёмкости плоского конденсатора от площади пластин, расстояния между ними и диэлектрической проницаемости.<br>Энергия заряженного конденсатора. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Электроёмкость. Конденсатор. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. **Технические устройства и практическое применение:** заземление электроприборов | |
| Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.<br>Напряжение. Закон Ома для участка цепи.<br>Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического<br>тока.<br>Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.<br>Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость.<br>Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков.<br>Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы.<br>Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.<br>Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.<br>**Технические устройства и практическое применение**:<br>амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.<br>**Демонстрации:**<br>Измерение силы тока и напряжения.<br>Зависимость сопротивления цилиндрических проводников от длины, площади поперечного сечения и материала.<br>Смешанное соединение проводников.<br>Прямое измерение электродвижущей силы. Короткое замыкание гальванического элемента и оценка внутреннего сопротивления.<br>Зависимость сопротивления металлов от температуры.<br>Проводимость электролитов.<br>Искровой разряд и проводимость воздуха.<br>Односторонняя проводимость диода. | |
| | **Лабораторные работы:** | **2** |
| | Изучение смешанного соединения резисторов.<br>Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Напряжение. Закон Ома для участка цепи | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Электрическое сопротивление<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>электронагревательные приборы | |
| Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Электромагнитное поле. Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов.<br>Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого провод-ника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.<br>Сила Ампера, её модуль и направление.<br>Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.<br>Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.<br>Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле.<br>**Контрольная работа №3**<br>**<u>Демонстрации:</u>**<br>Опыт Эрстеда.<br>Отклонение электронного пучка магнитным полем.<br>Линии индукции магнитного поля.<br>Взаимодействие двух проводников с током.<br>Сила Ампера.<br>Действие силы Лоренца на ионы электролита.<br>Явление электромагнитной индукции.<br>Правило Ленца.<br>Зависимость электродвижущей силы индукции от скорости изменения магнитного потока.<br>Явление самоиндукции. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |
| | Исследование явления электромагнитной индукции. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Сила Ампера, её модуль и направление | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | **Технические устройства и их практическое применение в специальности «Поварское и кондитерское дело»:** постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь. | |
| **Раздел 5. Колебания и волны** | | **10** |
| Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания. | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.<br>Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания.<br>Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.<br>Трансформатор.Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.<br>**<u>Технические устройства и практическое применение:</u>** электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.<br>**<u>Демонстрации:</u>**<br>Исследование параметров колебательной системы (пружинный или математический маятник).<br>Наблюдение затухающих колебаний.<br>Исследование свойств вынужденных колебаний.<br>Наблюдение резонанса.<br>Свободные электромагнитные колебания.<br>Осциллограммы (зависимости силы тока и напряжения от времени) для электромагнитных колебаний.<br>Резонанс при последовательном соединении резистора, катушки индуктивности и конденсатора.<br>Модель линии электропередачи. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |
| | Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.<br>Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.<br>Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.<br>Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту.<br>Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация.<br>Электромагнитное загрязнение окружающей среды.<br>**Технические устройства и практическое применение:**<br>музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон.<br>**Демонстрации:**<br>Образование и распространение поперечных и продольных волн.<br>Колеблющееся тело как источник звука.<br>Наблюдение отражения и преломления механических волн.<br>Наблюдение интерференции и дифракции механических волн.<br>Звуковой резонанс.<br>Наблюдение связи громкости звука и высоты тона с амплитудой и частотой колебаний.<br>Исследование свойств электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Период. Скорость распространения и длина волны. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | **Технические устройства и их практическое применение в специальности «Поварское и кондитерское дело:** СВЧ-печь. | |
| Тема 5.3. Оптика | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света.<br>Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале.<br>Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.<br>Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой.<br>Пределы применимости геометрической оптики.<br>Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников.<br>Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.<br>Поляризация света.<br>**Контрольная работа №4**<br>**Технические устройства и практическое применение:** очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид.<br>**Демонстрации:**<br>Прямолинейное распространение, отражение и преломление света. Оптические приборы. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Полное внутреннее отражение. Модель световода.<br>Исследование свойств изображений в линзах.<br>Модели микроскопа, телескопа.<br>Наблюдение интерференции света.<br>Наблюдение дифракции света.<br>Наблюдение дисперсии света.<br>Получение спектра с помощью призмы.<br>Получение спектра с помощью дифракционной решётки.<br>Наблюдение поляризации света. | |
| | **Лабораторные работы:** | **1** |
| | Измерение показателя преломления стекла. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Решение задач по теме:** Тонкая линза | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Преломление света. | |
| **Раздел 6. Основы специальной теории относительности** | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.<br>Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.<br>Энергия и импульс релятивистской частицы.<br>Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя. | |
| **Раздел 7. Квантовая физика** | | **3** |
| Тема 7.1. Элементы квантовой оптики | | **1** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.<br>Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта.<br>Давление света. Опыты П.Н. Лебедева.<br>Химическое действие света.<br>Технические устройства и практическое применение:<br>фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.<br>**Демонстрации:**<br>Фотоэффект на установке с цинковой пластиной.<br>Исследование законов внешнего фотоэффекта.<br>Светодиод.<br>Солнечная батарея. | |
| Тема 7.2. Строение атома. | | **1** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию а -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода.<br>Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм.<br>Спонтанное и вынужденное излучение.<br>**Технические устройства и практическое применение**: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.<br>**Демонстрации:**<br>Модель опыта Резерфорда.<br>Определение длины волны лазера.<br>Наблюдение линейчатых спектров излучения. Лазер. | |
| Тема 7.3. Атомное ядро. | | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы.<br>Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада.<br>Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра.<br>Ядерные реакции. Деление и синтез ядер.<br>Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики.<br>Элементарные частицы. Открытие позитрона.<br>Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц.<br>Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.<br>**Технические устройства и практическое применение:** дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба. | |
| **Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии.<br>Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение.<br>Солнечная система.<br>Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс - светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса - светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд.<br>Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик.<br>Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение.<br>Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.<br>Нерешённые проблемы астрономии.<br>**Контрольная работа №5** | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | **Ученические наблюдения.**<br>Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды. Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути. | |
| Обобщающее повторение | Роль физики и астрономии в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека, роль и место физики и астрономии в современной научной картине мира, роль физической теории в формировании представлений о физической картине мира, место физической картины мира в общем ряду современных естественно-научных представлений о природе. | **1** |
| | **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |
| **Всего** | | **72** |

## Условия реализации программы учебного предмета ОУП.06 Физика

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

## ОУП.07 Химия

## Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **144** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **107** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 79 |
| практические занятия | 16 |
| контрольные работы | 12 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **20** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 16 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **да** |
| Консультации | **6** |
| Самостоятельная работа | **5** |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | **6** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.07 Химия

## (углубленный уровень)

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ** | | **65** |
| **Раздел 1. Теоретические основы органической химии** | | **6** |
| ***Тема 1.1.Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений (6 часов)*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 6 |
| | Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений.<br>Электронное строение атома углерода: основное и возбужденное состояния. Валентные возможности атома углерода. Химическая связь в органических соединениях. Типы гибридизации атомных орбиталей углерода. Механизмы образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Типы перекрывания атомных орбиталей, $\sigma$- и $\pi$-связи. Одинарная, двойная и тройная связь. Способы разрыва связей в молекулах органических веществ. Понятие о свободном радикале, нуклеофиле и электрофиле.<br>Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова и современные представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развернутая, сокращенная, скелетная.<br>Изомерия. Виды изомерии: структурная, пространственная.<br>Электронные эффекты в молекулах органических соединений (индуктивный и мезомерный эффекты).<br>Представление о классификации органических веществ. Понятие о функциональной группе. Гомология. Гомологические ряды. Систематическая номенклатура органических соединений (IUPAC) и тривиальные названия отдельных представителей.<br>Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-восстановительные реакции в органической химии.<br>Демонстрации | |

| | | |
|---|---|---|
| | 1.Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе.<br>2.Опыты по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Лабораторный опыт<br>Конструирование моделей молекул органических веществ. | |
| ***Раздел 2. Углеводороды*** | | **22** |
| ***Тема 2.1. Предельные углеводороды – алканы, циклоалканы*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, $sp^3$-гибридизация атомных орбиталей углерода, $\sigma$-связь. Физические свойства алканов.<br>Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения.<br>Нахождение в природе. Способы получения и применение алканов.<br>Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применение циклоалканов.<br>***Демонстрация***<br>Качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах.<br>*Изучение физических свойств углеводородов (растворимость).*<br>***Лабораторный опыт***<br>*1.Моделирование молекул алканов и циклоалканов.* | |
| | **Практическая работа** | **1** |
| | №1. Получение метана и изучение его свойств. | |
| ***Тема 2.2. Непредельные углеводороды: алкены, алкадиены, алкины*** | | **8** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, $sp^2$-гибридизация атомных орбиталей углерода, $\sigma$- и $\pi$-связи. Структурная и геометрическая (цис-транс-) изомерия. Физические свойства алкенов.<br>Химические свойства: реакции присоединения, замещения в $\alpha$-положение при двойной связи, полимеризации и окисления. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь.<br>Способы получения и применение алкенов.<br>Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряженные, изолированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряженных диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряженных диенов. Способы получения и применение алкадиенов.<br>Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, sp-гибридизация атомных орбиталей углерода. Физические свойства алкинов.<br>Химические свойства: реакции присоединения, димеризации и тримеризации, окисления. Кислотные свойства алкинов, имеющих концевую тройную связь. Качественные реакции на тройную связь.<br>**Демонстрации**<br>1. Изучение качественных реакций углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или иодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра(I))<br>2.Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины.<br>3. Ознакомление с коллекциями «Нефть» и «Уголь».<br>4. *Изучение физических свойств углеводородов (растворимость).*<br>**Лабораторный опыт**<br>Моделирование молекул непредельных углеводородов. | |
| | **Практические работы** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | №2 Получение этилена и изучение его свойств.<br>№3 Получение ацетилена и изучение его свойств. | |
| ***Тема 2.3. Ароматические углеводороды*** | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола. Физические свойства аренов.<br>Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной, гидроксильной, амино- и нитрогруппы, атомов галогенов.<br>Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола.<br>Способы получения и применение ароматических углеводородов.<br>***Демонстрация***<br>*Изучение физических свойств углеводородов (растворимость).*<br>***Лабораторный опыт***<br>*Моделирование молекул аренов.* | |
| ***Тема 2.4. Природные источники и переработка углеводородов*** | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | 3 |
| | Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и ее происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки.<br>Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), риформинг, пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту.<br>Генетическая связь между различными классами углеводородов.<br>**Демонстрации**<br>Коллекции «Нефть» и «Уголь».<br>*Изучение физических свойств углеводородов (растворимость).* | |
| ***Тема 2.5. Галогенпроизводные углеводородов*** | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | Электронное строение галогенпроизводных углеводородов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу. Действие на галогенпроизводные водного и спиртового раствора щелочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. Использование галогенпроизводных углеводородов в быту, технике и при синтезе органических веществ.<br>Демонстрация<br>Изучение физических свойств углеводородов (растворимость).<br>Лабораторный опыт<br>Моделирование молекул галогенпроизводных углеводородов. | |
| ***Раздел 3. Кислородсодержащие органические соединения*** | | **25** |
| ***Тема 3.1. Спирты. Фенол*** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура и классификация. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородные связи между молекулами спиртов.<br>Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. Действие этанола и метанола на организм человека. Способы получения и применение одноатомных спиртов.<br>Простые эфиры, номенклатура и изомерия. Особенности физических и химических свойств.<br>Многоатомные спирты - этиленгликоль и глицерин. Физические и | |

| | | |
|---|---|---|
| | химические свойства: реакции замещения, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами, качественная реакция на многоатомные спирты. Действие на организм человека. Способы получения и применение многоатомных спиртов.<br>Фенол. Строение молекулы, взаимное влияние гидроксогруппы и бензольного ядра. Физические свойства фенола. Особенности химических свойств фенола. Качественные реакции на фенол. Токсичность фенола. Способы получения и применение фенола. Фенолформальдегидная смола.<br>Демонстрации<br>1.Растворимость различных спиртов в воде.<br>2.Взаимодействие этанола с натрием.<br>3.Окисление этилового спирта дихроматом калия (возможно использование видеоматериалов).<br>Лабораторные опыты<br>1. Реакция глицерина с гидроксидом меди (II).<br>2. Окисление этилового спирта в альдегид на раскаленной медной проволочке. | |
| | **Практическая работа** | **1** |
| | №4 Решение экспериментальных задач по теме «Спирты и фенолы». | |
| ***Тема 3.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Жиры*** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | **11** |
| | Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны. Электронное строение карбонильной группы. Гомологические ряды альдегидов и кетонов, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические свойства альдегидов и кетонов.<br>Химические свойства альдегидов и кетонов: реакции присоединения. Окисление альдегидов, качественные реакции на альдегиды. Способы получения и применение альдегидов и кетонов.<br>Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Особенности строения молекул карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура. Физические свойства одноосновных предельных карбоновых кислот. Водородные связи между молекулами карбоновых кислот.<br>Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала.<br>Особенности свойств муравьиной кислоты.<br>Понятие о производных карбоновых кислот - сложных эфирах.<br>Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот.<br>Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде.<br>Жиры. Строение, физические и химические свойства жиров: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе.<br>Мылá как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.<br>Демонстрации<br>1. Качественные реакции на альдегиды (с гидроксидом диамминсеребра (I) и с гидроксидом меди (II)).<br>2. Химические свойства раствора уксусной кислоты. | |
| | Практическая работа | 1 |
| | №5 Решение экспериментальных задач по теме «Карбоновые кислоты. Сложные эфиры». | |
| ***Тема 3.3. Углеводы*** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |

| | | |
|---|---|---|
| | Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды).<br>Моносахариды: глюкоза, фруктоза. Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез.<br>Химические свойства глюкозы: реакции с участием спиртовых и альдегидной групп, спиртовое и молочнокислое брожение. Применение глюкозы, ее значение в жизнедеятельности организма.<br>Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение.<br>Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шелк).<br>Лабораторные опыты<br>1. Взаимодействие раствора глюкозы с гидроксидом меди (II).<br>2.Взаимодействие крахмала с иодом. | |
| | **Самостоятельная работа студентов по теме: «Углеводы»** | **1** |
| ***Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения*** | | **8** |
| ***Тема 4.1. Амины. Аминокислоты. Белки.*** | | **8** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Амины - органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химические свойства алифатических аминов: основные свойства, алкилирование, взаимодействие первичных аминов с азотистой кислотой. Соли алкиламмония.<br>Анилин - представитель аминов ароматического ряда. Строение анилина. Взаимное влияние групп атомов в молекуле анилина. Особенности химических свойств анилина. Качественные реакции на анилин.<br>Способы получения и применение алифатических аминов. Получение анилина из нитробензола.<br>Аминокислоты. Номенклатура и изомерия. Отдельные представители $\alpha$ - аминокислот: глицин, аланин. Физические свойства аминокислот. Химические свойства аминокислот как амфотерных органических соединений, реакция поликонденсации, образование пептидной связи. Биологическое значение аминокислот. Синтез и гидролиз пептидов.<br>Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.<br>**Демонстрации**<br>1. Растворение белков в воде.<br>2.Денатурация белков при нагревании.<br>3. Цветные реакции на белки. | **5** |
| | Практические работы | |
| | №6 Решение экспериментальных задач по теме «Азотсодержащие органические соединения».<br>№7 Решение экспериментальных задач по теме «Распознавание органических соединений» | **2** |
| | **Вычисления** | |
| | - нахождение молекулярной формулы органического соединения по массовым долям элементов, входящих в его состав;<br>-нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания; по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и /или исходных веществ;<br>- установление структурной формулы органического вещества на основе его химических свойств или способов получения, определение доли выхода | |

| | | |
|---|---|---|
| | продукта реакции от теоретически | |
| | **Самостоятельная работа студентов по теме: «Белки»** | **1** |
| **Раздел 5. Высокомолекулярные соединения** | | **4** |
| ***Тема 5.1. Высокомолекулярные соединения*** | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.<br>Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика.<br>Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый). Резина.<br>Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шелк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан). Демонстрации<br>*1. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.* | |
| | **Практическая работа** | **1** |
| | №8 Решение экспериментальных задач по теме «Распознавание пластмасс и волокон». | |
| | **Вычисления** | |
| | - нахождение молекулярной формулы органического соединения по массовым долям элементов, входящих в его состав,<br>- нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания, по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и/или исходных веществ,<br>- установление структурной формулы органического вещества на основе его химических свойств или способов получения,<br>- определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного. | |
| **ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ** | | **47** |
| ***Раздел 1. Теоретические основы химии*** | | **17** |
| ***Тема 1.1. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева*** | | **3** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы.<br>Строение электронных оболочек атомов, квантовые числа. Энергетические уровни и подуровни. Атомные орбитали. Классификация химических элементов (s-, p-, d-, f-элементы). Распределение электронов по атомным орбиталям. Электронные конфигурации атомов элементов первого - четвертого периодов в основном и возбужденном состоянии, электронные конфигурации ионов.<br>Электроотрицательность.<br>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона Д.И. Менделеева. | |
| ***Тема 1.2. Строение вещества. Многообразие веществ*** | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, | |

| | | |
|---|---|---|
| | металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщаемость ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.<br>Валентность и валентные возможности атомов. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода).<br>Представление о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии.<br>Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решеток (структур) и свойства веществ.<br>Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты.<br>Классификация и номенклатура неорганических веществ. Тривиальные названия отдельных представителей неорганических веществ.<br>**Демонстрация**<br>Модели кристаллических решеток. | |
| ***Тема 1.3. Химические реакции*** | | **9** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |
| | **Теоретическое обучение** | 6 |
| | Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.<br>Скорость химической реакции, ее зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы.<br>Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрации веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье.<br>Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (pH) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.<br>Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.<br>**Демонстрация**<br>Разложение пероксида водорода в присутствии катализатора.<br>**Лабораторные опыты**<br>1. Проведение реакций ионного обмена.<br>2. Определение среды растворов с помощью индикаторов. | |
| | **Практические работы** | 3 |
| | №9 Влияние различных факторов на скорость химической реакции.<br>№10 Влияние различных факторов на положение химического равновесия.<br>№11 Химические реакции в растворах электролитов. | |
| ***Раздел 2. Неорганическая химия*** | | **19** |
| ***Тема 2.1. Неметаллы*** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | **9** |
| | Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения их атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода).<br>Водород. Получение, физические и химические свойства: реакции с металлами и неметаллами, восстановительные свойства. Гидриды.<br>Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и | |

| | | |
|---|---|---|
| | химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений.<br>Кислород, озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства и применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды.<br>Сера. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Сероводород, сульфиды. Оксид серы(IV), оксид серы(VI). Сернистая и серная кислоты и их соли. Особенности свойств серной кислоты. Применение серы и ее соединений.<br>Азот. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Аммиак, нитриды. Оксиды азота. Азотистая и азотная кислоты и их соли. Особенности свойств азотной кислоты. Применение азота и его соединений. Азотные удобрения.<br>Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и ее соли. Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения.<br>Углерод, нахождение в природе. Аллотропные модификации. Физические и химические свойства простых веществ, образованных углеродом. Оксид углерода(II), оксид углерода(IV), угольная кислота и ее соли. Активированный уголь. Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений.<br>Кремний. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Оксид кремния(IV), кремниевая кислота, силикаты. Применение кремния и его соединений. Стекло, его получение, виды стекла.<br>Демонстрации<br>1.Изучение образцов неметаллов.<br>Лабораторные опыты<br>1. Качественные реакции на неорганические анионы, катион водорода.<br>2.Горение серы, фосфора, железа, магния в кислороде. | |
| | **Практические работы**<br>№12 Решение экспериментальных задач по теме «Галогены».<br>№13 Решение экспериментальных задач по теме «Сера и её соединения».<br>№14 Решение экспериментальных задач по теме «Азот, фосфор и их соединения». | 3 |
| ***Тема 2.2. Металлы*** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов.<br>Общие физические свойства металлов. Применение металлов в быту и технике. Сплавы металлов.<br>Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов: гидрометаллургия, пирометаллургия, электрометаллургия. Понятие о коррозии металлов. Способы защиты от коррозии.<br>Общая характеристика металлов IA-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений.<br>Общая характеристика металлов IIA-группы Периодической системы химических элементов. Магний и кальций: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Жесткость воды и способы ее устранения.<br>Алюминий: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида алюминия, гидроксокомплексы алюминия.<br>Общая характеристика металлов побочных подгрупп (Б-групп) Периодической системы химических элементов.<br>Физические и химические свойства хрома и его соединений. Оксиды и гидроксиды хрома(II), хрома(III) и хрома(VI). Хроматы и дихроматы, их окислительные свойства. Получение и применение хрома. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Физические и химические свойства марганца и его соединений. Важнейшие соединения марганца(II), марганца(IV), марганца(VI) и марганца(VII). Перманганат калия, его окислительные свойства.<br>Физические и химические свойства железа и его соединений. Оксиды, гидроксиды и соли железа(II) и железа(III). Получение и применение железа и его сплавов.<br>Физические и химические свойства меди и ее соединений. Получение и применение меди и ее соединений.<br>Цинк: получение, физические и химические свойства. Амфотерные свойства оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка. Применение цинка и его соединений.<br>***Демонстрации***<br>1. Изучение коллекция «Металлы и сплавы».<br>2. Взаимодействие щелочных и щелочноземельных металлов с водой (возможно использование видеоматериалов).<br>***Лабораторные опыты***<br>1. Взаимодействие цинка и железа с растворами кислот и щелочей.<br>2. Качественные реакции на катионы металлов.<br>3. Взаимодействие гидроксидов алюминия и цинка с растворами кислот и щелочей | |
| | **Практические работы** | 2 |
| | №15 Решение экспериментальных задач по теме «Металлы главных подгрупп»<br>№16 Решение экспериментальных задач по теме «Металлы побочных подгрупп» | |
| ***Раздел 3. Химия и жизнь*** | | **11** |
| ***Тема 3.1. Методы познания в химии. Химия и жизнь*** | | **11** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | **8** |
| | Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества.<br>Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования.<br>Научные принципы организации химического производства. Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Роль химии в обеспечении энергетической безопасности.<br>Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины.<br>Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности.<br>Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.<br>Химия в строительстве: важнейшие строительные материалы (цемент, бетон).<br>Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения.<br>Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика. | |
| | **Самостоятельная работа студентов по теме: «Химия пищи»** | **3** |
| | **Вычисления** | |
| | - массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ,<br>- массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси,<br>- массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества,<br>-массовой доли и молярной концентрации вещества в растворе,<br>- доли выхода продукта реакции от теоретически возможного. | |
| ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | | **20** |
| ***Раздел 1. Химия в быту и производственной деятельности человека*** | | 2 |
| ***Тема 1.1 Химия в быту и производственной деятельности человека*** | | 2 |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практические работы** | |
| | Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.<br>Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| ***Раздел 2. Исследование и химический анализ объектов биосферы*** | | ***18*** |
| ***Тема 2.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях*** | | ***2*** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 2 |
| | **Лабораторные занятия** | |
| | Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».<br>Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности правила работы (поведения) в лаборатории. | 1 |
| | **Практические занятия** | |
| | Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).<br>Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).<br>Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | 1 |
| ***Тема 2.2 Химический анализ проб воды*** | | 5 |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 5 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве.<br>Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды.<br>Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости.<br>Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной<br>жесткости. | 1 |
| | **Практические занятия** | |
| | Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и<br>моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на<br>расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями<br>(ПДК). | 2 |
| | **Лабораторные занятия** | |
| | Исследование химического состава проб воды.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1 Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений».<br>Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе<br>воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных<br>методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях).<br>2 Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности».<br>Определение pH среды с помощью универсального индикатора. | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | Использование титрования для<br>определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности.<br>Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования<br>исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.<br>3 Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».<br>Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение<br>экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях. | |
| ***Тема 2.3 Химический контроль качества продуктов питания*** | | 5 |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 5 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания,<br>и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в<br>продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания. | 1 |
| | **Практические занятия** | |
| | Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава<br>блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на<br>предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в<br>указанном блюде.<br>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов. | 2 |
| | **Лабораторные занятия** | 2 |
| | Исследование химического состава продуктов питания.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1 Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».<br>Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием<br>дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня<br>загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.<br>2 Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».<br>Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы. | |
| ***Тема 2.4 Химический анализ проб почвы*** | | 3 |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 3 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы<br>почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения.<br>Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в<br>зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения.<br>Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание<br>органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. | 1 |
| | **Практические занятия** | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ<br>нормативной документации.<br>Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы.<br>Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.<br>Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений. | |
| | **Лабораторные занятия** | |
| | Исследование химического состава проб почвы.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1 Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах».<br>Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений.<br>Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения.<br>Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями.<br>2 Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».<br>Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений).<br>Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах<br>(сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная). | 1 |
| ***Тема 2.5 Исследование объектов биосферы*** | | 3 |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | 3 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-<br>исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования.<br>Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. | 1 |
| | **Практические занятия** | |
| | Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и<br>методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования.<br>Определение этапов и составление плана исследования.<br>Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских<br>Проектов (выступление с презентацией). | 1 |
| | **Лабораторные занятия** | |
| | Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители,<br>макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа. | 1 |
| **Консультации** | | **6** |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | **6** |
| **Всего** | | **144** |

## Условия реализации программы учебного предмета ОУП.07 Химия

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

ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; маркерная доска.

## ОУП.08 Биология

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

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

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.08 Биология

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1. Биология как наука.** | **Основное содержание учебного материала** | **2** |
| | **Теоретическое обучение:** | **1** |
| | Биология как наука. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук.<br>Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных).<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: Ч.Дарвин, Г.Мендель, Н.К.Кольцов, Дж.Уотсон и Ф.Крик.<br>Таблицы и схемы: «Методы познания живой природы» | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **1** |
| | **ПР № 1** «Использование различных методов при изучении биологических объектов». | 1 |
| **Тема 2. Живые системы и их организация** | **Основное содержание учебного материала** | **1** |
| | **Теоретическое обучение:** | **1** |
| | Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы.<br>Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.<br>**Демонстрации:**<br>Таблицы и схемы: «Основные признаки жизни», «Уровни организации живой природы».<br>Оборудование: модель молекулы ДНК. | |
| **Тема 3.** | **Основное содержание учебного материала** | **8** |

| | | |
|---|---|---|
| **Химический состав и строение клетки** | **Теоретическое обучение:** | **6** |
| | Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества.<br>Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса.<br>Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты–мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура).Химические свойства белков. Биологические функции белков.<br>Ферменты–биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов.<br>Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза).Биологические функции углеводов.<br>Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии.<br>Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции.<br>Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки.<br>Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.<br>Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки.<br>Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения.<br>Ядро–регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы.<br>Транспорт веществ в клетке.<br>**Демонстрации:**<br>**Портреты:** А.Левенгук, Р.Гук, Т.Шванн, М.Шлейден, Р.Вирхов, Дж.Уотсон, Ф.Крик, М.Уилкинс, Р.Франклин, К.М.Бэр.<br>**Диаграммы**: «Распределение химических элементов в неживой природе», «Распределение химических элементов в живой природе».<br>**Таблицы и схемы**: «Периодическая система химических элементов», «Строение молекулы воды», «Биосинтез белка», «Строение молекулы белка», «Строение фермента», «Нуклеиновые кислоты. ДНК», «Строение молекулы АТФ», «Строение эукариотической клетки», «Строение животной клетки», «Строение Растительной клетки», «Строение прокариотической клетки», «Строение ядра клетки», «Углеводы», «Липиды».<br>**Оборудование:** световой микроскоп, оборудование для проведения наблюдений, измерений, экспериментов, микропрепараты растительных, животных и бактериальных клеток». | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **2** |
| | **ЛР № 1** «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)».<br>**ЛР № 2** «Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание». | 2 |
| **Тема 4. Жизнедеятельность клетки** | **Основное содержание учебного материала** | **6** |
| | **Теоретическое обучение:** | 4 |
| | Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический | |

| | | |
|---|---|---|
| | обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма.<br>Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке.<br>Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений.<br>Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле.<br>Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.<br>Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.<br>Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Обратная транскрипция, ревертаза и интеграза. Профилактика распространения вирусных заболеваний.<br>**Демонстрации:**<br>**Портреты**: Н.К.Кольцов, Д.И.Ивановский, К.А.Тимирязев.<br>**Таблицы и схемы**: «Типы питания». «Метаболизм», «Митохондрия», «Энергетический обмен», «хлоропласт», «Фотосинтез», «Строение ДНК», «Строение и функционирование гена», «Синтез белка», «Генетический код», «Вирусы», «Бактериофаги», «Строение и жизненный цикл вируса СПИДа, бактериофага», «репликация ДНК».<br>**Оборудование:** модели-аппликации «Удвоение ДНК и транксрипция», «Биосинтез белка», «Строение клетки», модель структуры ДНК. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Лабораторные и практические работы:** | 2 |
| | **ПР №2** «Влияние температуры на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток»<br>**ПР №3** «Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток» | 2 |
| **Тема 5. Размножение и индивидуальное развитие организмов** | **Основное содержание учебного материала** | **5** |
| | **Теоретическое обучение:** | 3 |
| | Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов.<br>Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки – апоптоз.<br>Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции.<br>Половое размножение, его отличия от бесполого.<br>Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза.<br>Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез.<br>Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие | |

| | | |
|---|---|---|
| | (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов, факторы, способные вызывать врождённые уродства.<br>Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.<br>**Демонстрации:**<br>**Таблицы и схемы: «**Формы размножения организмов», «Двойное оплодотворение у цветковых растений», «Вегетативное размножение растений», «Деление клетки бактерий», «Строение половых клеток», «Строение хромосомы», «Клеточный цикл», «Репликация ДНК», «Митоз», «Мейоз», «Прямое и непрямое развитие», «Гаметогенез у млекопитающих и человека», «Основные стадии онтогенеза».<br>**Оборудование:** микроскоп, микропрепараты «Сперматозоиды млекопитающего», «Яйцеклетка млекопитающего», «Кариокинез в клетках корешка лука», магнитная модель – аппликация «Деление клетки», модель ДНК, модель метафазной хромосомы. | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **2** |
| | **ЛР № 3** «Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука на готовых микропрепаратах».<br>**ЛР № 4** «Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах». | 2 |
| **Тема 6. Наследственность и изменчивость организмов** | **Основное содержание учебного материала** | **10** |
| | **Теоретическое обучение:** | 4 |
| | Предмет и задачи генетики. История развития генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.<br>Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем.Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.<br>Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.<br>Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера.<br>Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.<br>Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом.<br>Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости.<br>Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова.<br>Внеядерная наследственность и изменчивость.<br>Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно- генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое | |

| | | |
|---|---|---|
| | консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.<br>**Демонстрации:**<br>**Портреты:** Г.Мендель, Т.Морган, Г.де Фриз, С.с.Четвериков, Н.В.Тимофеев-Ресовский, Н.И.Вавилов.<br>**Таблицы и схемы:** «Моногибридное скрещивание и его цитогенетическая основа», «Закон расщепления и его цитогенетическая основа», «Закон чистоты гамет», «Дигибридное скрещивание», «Цитологические основы дигибридного скрещивания», «Мейоз», «Взаимодействие аллельных генов», «Генетические карты растений, животных и человека», «Генетика пола», «Закономерности наследования, сцепленного с полом», «Кариотипы человека и животных», «Виды изменчивости», «Модификационная изменчивость», «Наследование резус-фактора», «Генетика групп крови», «Мутационная изменчивость».<br>**Оборудование:** модели-аппликации «Моногибридное скрещивание», «Неполное доминирование», «Дигибридное скрещивание», «Перекрест хромосом», микроскоп и микропрепарат «Дрозофила» (норма, мутации формы крыльев и окраски тела), гербарий «Горох посевной». | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **4** |
| | **ЛР №5** «Изучение результатов моногибридного и дигибридного скрещивания у дрозофилы на готовых микропрепаратах».<br>**ЛР №6** «Изучение модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».<br>**ЛР №7** «Анализ мутаций у дрозофилы на готовых микропрепаратах». | 3 |
| | **ПР №4** «Составление и анализ родословных человека». | 1 |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Лабораторные и практические работы:** | 2 |
| | **ПР №5** «Определение суточного рациона».<br>**ПР №6** «Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности». | 2 |
| **Тема 7. Селекция организмов. Основы биотехнологии** | **Основное содержание учебного материала** | **4** |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 |
| | Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. УчениеН.И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм.<br>Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов.<br>Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы.<br>**Экскурсия** «Основные методы и достижения селекции растений и животных(на селекционную станцию, племенную ферму, сортоиспытательный участок, в тепличное хозяйство, лабораторию агроуниверситета или научного центра)».<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: Н.И.Вавилов, И.В.Мичурин, Г.Д.Карпеченко, М.Ф.Иванов.<br>Таблицы и схемы: карта «Центры происхождения и многообразия культурных растений», «Породы домашних животных», «Сорта культурных растений», «Отдаленная гибридизация», «Работы академика М.Ф.Иванова», «Полиплоидия», «Объекты биотехнологии», «Клеточные культуры и клонирование», «Конструирование и перенос генов, хромосом».<br>Оборудование: муляжи плодов и корнеплодов диких форм и культурных сортов растений, гербарий «Сельскохозяйственные растения». | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | Анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, | |

| | | |
|---|---|---|
| | клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. | |
| | **Самостоятельная работа, в том числе:** | **1** |
| | Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека. (Поиск, анализ и защита информации) | |
| **Тема 8. Эволюционная биология** | **Основное содержание учебного материала** | **8** |
| | **Теоретическое обучение:** | 6 |
| | Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук.<br>Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов.<br>Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов.<br>Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор).<br>Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения.<br>Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции.<br>Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция.<br>Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора.<br>Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идио-адаптации.<br>Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.<br>Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции.<br>Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: К.Линней, Ж.Б.Ламарк, Ч.Дарвин, В.О.Ковалевский, К.М.Бэр, Э.Геккель, Ф.Мюллер, А.Н.Северцов.<br>Таблицы и схемы: «Развитие органического мира на Земле», «Зародыши позвоночных животных», «Археоптерикс», «Формы борьбы за существование», «Естественный отбор», «Многообразие сортов растений», «Многообразие пород животных», «Популяции», «Мутационная изменчивость», «Ароморфозы», «Идиоадаптации», «Общая дегенерация», «Движущие силы эволюции», «кКарта – схема маршрута путешествия Ч.Дарвина», «Борьба за существование», «приспособленность организмов», «Географическое видообразование», «Экологическое видообразование».<br>Оборудование:<br>Коллекция насекомых с различными типами окраски, набор плодов и семян, коллекция «Примеры защитных приспособлений у животных», модель «Основные направления эволюции», объемная модель «Строение головного мозга позвоночных».<br>Биогеографическая карта мира, коллекция «Формы сохранности ископаемых животных и растений», модель аппликация «Перекрест хромосом», влажные препараты «Развитие насекомого», «Развитие лягушки», микропрепарат «Дрозофила» (норма, мутации формы крыльев и окраски тела). | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **2** |
| | **ЛР № 8** «Сравнение видов по морфологическому критерию».<br>**ЛР № 9** «Описание приспособленности организма и её относительного характера». | 2 |
| **Тема 9. Возникновение и** | **Основное содержание учебного материала** | **9** |
| | **Теоретическое обучение:** | 7 |
| | Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы | |

| | | |
|---|---|---|
| **развитие жизни на Земле** | возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов.<br>Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский.<br>Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой.<br>Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.<br>Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов.<br>Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов.<br>Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека.<br>Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.<br>Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Находки ископаемых остатков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия.<br>Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма.<br>**Экскурсия** «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный или краеведческий музей).<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: Ф.Реди, Л.Пастер, А.И.Опарин, С.Миллер, Г.Юри, Ч.Дарвин.<br>Таблицы и схемы: «Возникновение Солнечной системы», «Развитие органического мира», «растительная клетка», «Животная клетка», «Прокариотическая клетка», «Современная система органического мира», «Сравнение анатомических черт строения человека и человекообразных обезьян», «Основные места палеонтологических находок предков современного человека», «Древнейшие люди», «Древние люди», «Первые современные люди», «Человеческие расы».<br>Оборудование: муляжи «Происхождение человека»(бюсты австралопитека, питекантропа, неандертальца, кроманьонца), слепки или изображения каменных орудий первобытного человека (камни-чопперы, рубила, скребла), геохронологическая таблица, коллекция «Формы сохранности ископаемых растений и животных». | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **1** |
| | **ПР №7** «Изучение ископаемых остатков растений и животных в коллекциях». | 1 |
| **Тема 10. Организмы и окружающая среда** | | **7** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **3** |
| | **Теоретическое обучение:** | 3 |
| | Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологическихисследований. Экологическое мировоззрение современного человека.<br>Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная.<br>Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы.<br>Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах.<br>Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: А.Гумбольдт, К.Ф.Рулье, Э.Геккель.<br>Таблицы и схемы: карта «Природные зоны Земли», «Среды обитания организмов», «Фотопериодизм», «Популяции», «Закономерности роста численности популяции инфузории-туфельки», «Пищевые связи». | |
| | **Лабораторные и практические работы:** | **3** |
| | **ЛР №10** «Морфологические особенности растений из разных мест обитания»<br>**ЛР №11** «Влияние света на рост и развитие черенков колеуса». | 2 |
| | **ПР №8** «Подсчёт плотности популяций разных видов растений». | 1 |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Лабораторные и практические работы:** | 1 |
| | **ПР №9** «Влияние абиотических факторов на человека. Изучение механизмов адаптации организма человека к шуму, температуре, физической нагрузке, электромагнитные поля, бытовая химия, радиация и т.д., снижающих работоспособность в условиях осуществления профессиональной деятельности» | 1 |
| **Тема 11. Сообщества и экологические системы** | | **8** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **5** |
| | **Теоретическое обучение:** | 5 |
| | Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая,пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе.<br>Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия.<br>Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса.<br>Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы.<br>Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем.<br>Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле.<br>Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере.<br>Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши.<br>Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы.<br>Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.<br>**Демонстрации:**<br>Портреты: А.Д.Тенсли, В.Н.Сукачев, В.И.Вернадский.<br>Таблицы и схемы: «Пищевые цепи», «Биоценоз: состав и структура», «Природные сообщества», «Цепи питания», «Экологическая пирамида», «Биосфера и человек», «Экосистема широколиственного леса», «Экосистема хвойного леса», «Биоценоз водоема», «Агроценоз», «Примерные антропогенные воздействия на природу», «Важнейшие источники загрязнения воздуха и грунтовых вод», «Почва – важнейшая составляющая биосферы», «Факторы деградации почв», «Парниковый эффект», «Факторы радиоактивного загрязнения биосферы», «Общая структура биосферы», «Распространение жизни в биосфере», | |

| | | |
|---|---|---|
| | «Озоновый экран биосферы», «Круговорот углерода в биосфере», «Круговорот азота в биосфере».<br>Оборудование: модель-аппликация «Типичные биоценозы», гербарий «Растительные сообщества», коллекции «Биоценоз», «Вредители важнейших сельскохозяйственных культур», гербарии и коллекции растений и животных, принадлежащие к разным экологическим группам одного вида, Красная книга Российской Федерации, изображения охраняемых видов растений и животных. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Лабораторные и практические работы:** | 2 |
| | ПР №10 «Экосистема Касмалинского ленточного бора. Животные и растения, занесенные в Красную книгу Алтайского края, Ребрихинского района».<br>ПР №11 «Отходы общепита: требования к сбору, хранению и вывозу» | 2 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **1** |
| **Всего:** | | **68** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.08 Биология**

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

## ОУП.09 История

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **136** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **122** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 91 |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы | 9 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **10** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 2 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | |
| Консультации | |
| Самостоятельная работа | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

**Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.09 История**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объём часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.** | | **23** |
| **Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны** | | **4** |
| **Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.** | **Основное содержание** | **3** |
| | 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. | 3 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | 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 | |
| **Профессионально ориентированное содержание** Значение изучения истории при обучении профессии/специальности. | | 1 |
| **Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.** | | **14** |
| **Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе** | **Основное содержание** | **1** |
| | 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 | 1 |
| **Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений** | **Основное содержание** | **1** |
| | 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 | 1 |
| **Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.** | **Основное содержание** | **6** |
| | 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.<br>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.<br>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.<br>Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии.<br>Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании | 6 |
| **Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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 | 2 |
| **Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.** | **Основное содержание** | **1** |
| | Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г. | 1 |
| **Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-** | **Основное содержание** | **3** |
| | Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые | 2 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **1930-х гг.** | виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение | |
| **Практическое занятие** «Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм» | | 1 |
| **Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.** | | **5** |
| **Тема 3.1. Начало Второй мировой войны** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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<br>Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах.<br>Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграцияи насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления | 2 |
| **Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны** | **Основное содержание** | **3** |
| | 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.<br>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.<br>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 | 2 |
| **Практическое занятие** «Формирование антигитлеровской коалиции» | | 1 |
| **ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.** | | **45** |
| **Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.** | | **14** |
| **Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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 | 2 |
| **Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне** | **Основное содержание** | **2** |
| | Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов.<br>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 | 2 |
| **Практическое занятие** «Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне»<br>«Власть и Российское общество на разных этапах Первой мировой войны» | | 2 |
| **Тема 4.3.** | **Основное содержание** | **2** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **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.<br>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 | **1** |
| | **Практическое занятие** В.И. Ленин как политический деятель<br>Работа с источниками | **1** |
| **Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков** | **Основное содержание** | **2** |
| | Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г.<br>Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России | 1 |
| **Практическое занятие** «Первые революционные преобразования большевиков» | | **1** |
| **Тема 4.5. Гражданская война** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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.<br>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 | 2 |
| **Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах** | **Основное содержание** | **1** |
| | 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 | 1 |
| **Профессионально ориентированное содержание** «Чрезвычайная продовольственная ситуация в годы Гражданской войны» | | 1 |
| **Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны** | **Основное содержание** | **3** |
| | 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.<br>Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны | 1 |
| **Практическое занятие**<br>1)Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны.»<br>2)Гражданская война на Алтае | | 2 |
| **Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.** | | **18** |
| **Тема 5.1. СССР в 20-е гг.** | **Основное содержание** | **6** |
| | Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь.<br>Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике.<br>Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в | 3 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.<br>Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации | |
| | **Практическое занятие**<br>1) «Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др.»<br>2) Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.<br>3) « Предпосылки и значение образования СССР» | 3 |
| **Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.** | **Основное содержание** | **12** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | 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.<br>Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция.<br>Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования.<br>Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.<br>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.<br>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<br>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 | 8 |
| | **Практическое занятие**<br>1)Наш край в 1920 - 1930-е гг. «Алтайский край в годы индустриализации и коллективизации»<br>2) Советская модель модернизации.<br>3) Культурная революция»: задачи и направления<br>4) СССР накануне Великой Отечественной войны» | |
| **Профессионально ориентированное содержание**<br>Наш край в 1920 - 1930-е гг. «Алтайский край в годы индустриализации и коллективизации» | | |
| **Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.** | | **13** |
| **Тема 6.1. Первый период войны** | **Основное содержание** | **3** |
| | 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.<br>Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов.<br>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 | 3 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны** | **Основное содержание** | **3** |
| | 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.<br>«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 | 3 |
| **Тема 6.3. Наука и культура в годы войны** | **Основное содержание** | **1** |
| | Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях | |
| **Практическое занятие** Исторические плакаты, военные песни, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М. | | 1 |
| **Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны** | **Основное содержание** | **6** |
| | 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.<br>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 | 5 |
| **Практическое занятие** Наш край в 1941 - 1945 гг. «Пищевая промышленность в годы войны и подготовка поваров для фронта на Алтае» Повар на войне. | | 1 |
| **Профессионально ориентированное содержание** Наш край в 1941 - 1945 гг. «Пищевая промышленность в годы войны и подготовка поваров для фронта на Алтае» Повар на войне. | | **1** |
| **ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА** | | **23** |
| **Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны** | | **7** |
| **Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.** | **Основное содержание** | **5** |
| | 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.<br>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.<br>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. | 5 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | 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.** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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. | 2 |
| **Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.** | | **8** |
| **Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.** | **Основное содержание** | **4** |
| | 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.<br>Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция»<br>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.<br>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.<br>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 | 4 |
| **Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.** | **Основное содержание** | **1** |
| | 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 | 1 |
| **Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки** | **Основное содержание** | **1** |
| | 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 | 1 |
| **Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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 | 2 |
| **Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.** | | **4** |
| **Тема 9.1.** | **Основное содержание** | **2** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **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 | |
| **Практическое занятие «** Гонка вооружений. Берлинский и Карибский кризисы.» | | 2 |
| **Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.** | **Основное содержание** | **2** |
| | 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 | 2 |
| **Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.** | | **4** |
| **Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.** | **Основное содержание** | **4** |
| | 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 | 3 |
| **Практическое занятие** Глобальные проблемы человечества. | | 1 |
| **ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.** | | **43** |
| **Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.** | | **27** |
| **Тема 11.1. СССР в послевоенные годы** | **Основное содержание** | **5** |
| | Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью<br><br>и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.<br><br>Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.<br><br>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.<br><br>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 | 4 |
| **Практическое занятие** «Причины и этапы «холодной войны». | | 1 |
| **Тема 11.2. СССР** | **Основное содержание** | **7** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **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».<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 | 7 |
| **Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.** | **Основное содержание** | **8** |
| | Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г.<br><br>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.<br><br>Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. | 7 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта.<br><br>Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения.<br><br>Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.<br><br>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.<br><br>СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР.<br><br>Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы | |
| **Практическое занятие** Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты | | 1 |
| **Профессионально ориентированное содержание** Продовольственная программа 1982г | | 1 |
| **Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.** | **Основное содержание** | **7** |
| | 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и | 6 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| | 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 | |
| **Практическое занятие «**Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР. | | 1 |
| **Профессионально ориентированное содержание** Наш край в 1945 - 1991 гг. «Развитие пищевой промышленности 1945-1991гг.» | | **1** |
| **Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.** | | **16** |
| **Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.** | **Основное содержание** | **6** |
| | Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 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.<br><br>Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.<br><br>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.<br><br>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. | 5 |
| **Практическое занятие** «Локальные и национальные религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР» | | 1 |
| **Тема 12.2. Россия** | **Основное содержание** | **10** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **в XXI в.** | Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России<br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 | 10 |
| **Профессионально ориентированное содержание**<br>1)Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы<br>2) «Герои СВО - мои односельчане и выпускники лицея»<br>3) «Становление СПО на Алтае» | | **3** |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | | **2** |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **Всего:** | | **136** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.09 История**

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

## ОУП.10 Обществознание

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **119** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **105** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 81 |
| практические занятия | 17 |
| контрольные работы | 7 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **10** |
| в том числе | |
| практические занятия | 10 |
| **Защита индивидуального проекта** | **1** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа (аудиторная) | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **1** |

**Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.10 Обществознание**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **Введение.** | Входящий контроль знаний за курс основной школы. Введение. Курс обществознание. | **2** |
| **Раздел 1. Духовная культура.** | | **14** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | 9 |
| | Культура и искусство. Виды искусств. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Культурный суверенитет России. Современная культура: направления развития. Молодежная культура.<br>Россия - страна многонациональной культуры: исторические национальные культурные традиции. Народная культура. Культурный туризм как способ знакомства с культурой регионов Российской Федерации.<br>Отрасль культуры. Учреждения культуры. Государственная политика в области культуры. Общество и культура: меценатство, добровольчество, волонтерство, общественные движения и организации. Всероссийские акции. Образование в сфере культуры и искусства.<br>Историческая память. Сохранение материальных и духовных ценностей русской культуры. Институты | |

| | | |
|---|---|---|
| | исторической памяти: архивы, музеи, библиотеки, объекты культурного наследия. Исторические символы России. Исторический календарь, памятные даты и дни воинской славы. Общественные и государственные программы сохранения исторического наследия и возможности участия в них.<br>Наука. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Вклад России в развитие мировой науки. Возможности самореализации в науке. Взаимодействие государства и бизнеса в развитии науки и инноваций.<br>Основные направления развития образования в Российской Федерации. Профессиональное образование. Академия, университет, институт: различия и особенности обучения. Возможности самообразования и электронное образование. Частное и государственное образование. Правовые отношения в сфере образования: участники правоотношений (обучающийся, родитель (законный представитель), педагогический работник, образовательная организация, государство), их права и обязанности.<br>Человек - носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности Развитие личности и достижение жизненного успеха. Целеполагание и жизненная навигация. Жизненный успех и его критерии. | |
| | **Практические занятия** | **3** |
| | Культура и искусство. Виды искусств. | 1 |
| | Исторические символы России. | 1 |
| | Наука в современном мире | 1 |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Образ специальности «Поварское и кондитерское дело» в искусстве | 1 |
| | Профессиональное образование в Российской Федерации. Академия, университет, институт: различия и особенности обучения. | 1 |
| **Раздел 2. Экономическая жизнь общества.** | | **28** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **26** |
| | **Теоретическое обучение** | 22 |
| | Инфляция: причины возникновения и виды. Как измеряют инфляцию: процентная ставка (номинальная и реальная). Потребительская корзина. Ценовая стабильность. Защита семейного бюджета от инфляции.<br>Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг: Финансовый уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг и Банка России.<br>Банковская система. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Денежно-кредитная политика государства. Кредит и заем. Разумная потребность в кредите. Кредитные условия. Долговая нагрузка и как ее рассчитать. Кредитная история и персональный кредитный рейтинг: их роль при получении кредитов. Управление долгом.<br>Денежные переводы и платежи. Платежные инструменты для граждан: межбанковский перевод, система быстрых платежей. Цифровой рубль. Дистанционное банковское обслуживание и мобильный банк. Денежные переводы вне банков. Мошенничество и социальная инженерия.<br>Банковский вклад и его виды. Процентная ставка. Сбережения и их структура. Риск финансовых вложений. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов.<br>Страховые услуги. Объекты и виды страхования. Страхование рисков. Обязательное и добровольное страхование. Основные виды коммерческих страховых продуктов: страхование имущества, страхование гражданской ответственности, накопительное и инвестиционное страхование жизни. Правила выбора страховых продуктов. Страховая премия, страховая выплата, страховой случай.<br>Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Уровень жизни. Конкуренция. Монополии: естественные и искусственные. Государственное регулирование конкуренции.<br>Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Российская национальная экономическая модель. Экономика предложения. Финансовый и технологический суверенитет России. Актуальные задачи экономической политики России: вызовы в области экологии и ответственность бизнеса, ресурсообеспеченность или проблема поколений.<br>Федеральный бюджет, его доходы и расходы. Управление федеральным бюджетом. Налогово-бюджетная политика государства. Государственный долг. Фонд национального благосостояния. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Федеральная налоговая служба. Счетная палата Российской Федерации.<br>Предпринимательство как основа экономики: виды и формы предпринимательской деятельности. Госкорпорации как институты развития с особым статусом. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Социальная ответственность бизнеса перед обществом.<br>Спрос и предложение. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий.<br>Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Эмбарго.<br>Международные экономические организации: Международный валютный фонд (МВФ), Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР), Всемирная торговая организация (ВТО).<br>Правовая защита интересов России на международной арене. Принципы международного права. Роль и функции международных организаций и объединений: Организация Объединенных Наций (ООН), Содружество независимых государств (СНГ), Организация Договора о коллективной безопасности (ОДКБ), Шанхайская Организация сотрудничества (ШОС), БРИКС. Евразийский экономический союз (ЕАЭС). | |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Денежные переводы и платежи. Платежные инструменты для граждан: межбанковский перевод, система быстрых платежей. Цифровой рубль. Дистанционное банковское обслуживание и мобильный банк. Денежные переводы вне банков. Мошенничество и социальная инженерия. | 2 |
| | Виды и формы предпринимательской деятельности | 1 |
| | Факторы спроса и предложения» | 1 |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Основы менеджмента и маркетинга в сфере «Поварское и кондитерское дело» | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Защита бизнес-идеи в сфере общественного питания | 1 |
| **Раздел 3. Общественные коммуникации.** | | **14** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | **10** |
| | Общество как пространство общения. Коммуникации реальные и виртуальные. Средства массовой информации: история возникновения и развития. Социальные медиа, в том числе социальные сети и социальные мессенджеры. Медиа как средство манипулирования: фейки и дезинформация.<br>Социальные нормы как регуляторы общественной жизни: обычаи, традиции, этикет, право. Формальные и неформальные регуляторы. Лидеры, идеалы и идолы. Правовая ответственность гражданина за нарушение норм поведения.<br>Информационное пространство. Информационное право. Право на доступ к информации. Персональные данные: содержание, обработка, защита. Конфиденциальная информация. Правовое регулирование искусственного интеллекта: конфиденциальность, ответственность, технологии "больших данных", этические вопросы. Право в сфере киберспорта и видеоигр. Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены. | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Роль средств массовой информации в жизни общества. | 1 |
| | Интернет в современной коммуникации | 1 |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Информационно-коммуникационные технологии в специальности «Поварское и кондитерское дело» | 1 |
| | Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены. | 1 |
| **Раздел 4. Государство** | | **14** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **13** |
| | **Теоретическое обучение** | 9 |
| | Признаки и функции государства. Монархия и республика - основные формы правления. Унитарное и федеративное государственно-территориальное устройство. Государственный суверенитет. Правовое государство и гражданское общество.<br>Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственно-территориальное устройство Российской Федерации. Субъекты Российской Федерации: республика, край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ. Конституционный статус субъектов Российской Федерации. Местное самоуправление.<br>Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Взаимосвязь конституционных прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека. Конституционное право как отрасль права.<br>Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. | |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Федеративное устройство Российской Федерации | 1 |
| | Государственное управление в Российской Федерации | 1 |
| | Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму и терроризму | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Права и обязанности человека и гражданина Российской Федерации. | 1 |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. | 1 |
| **Раздел 5. Человек в политическом измерении.** | | **15** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **15** |
| | **Теоретическое обучение** | 13 |
| | Политика и политическая власть. Внутренняя и внешняя политика. Субъекты политики в современном обществе. Политическая система общества, ее структура и функции. Политический режим и его виды. Демократия, демократические ценности.<br>Политическая культура общества и личности. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство.<br>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Политическая деятельность. Формы участия граждан в политике. Выборы, референдум. Причины абсентеизма. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации.<br>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации. | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Личность и политика | 1 |
| | Избирательное право в Российской Федерации. | 1 |
| ***Раздел 6.*** **Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.** | | **29** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **25** |
| | **Теоретическое обучение** | 21 |
| | Право в системе социальных норм. Система российского права: основные понятия. Правонарушение и юридическая ответственность. Защита прав и свобод Функции правоохранительных органов Российской Федерации.<br>Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса.<br>Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.<br>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.<br>Основные принципы уголовного права. Виды наказаний в уголовном праве, уголовная ответственность. Преступления и их виды. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. | |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | Право в системе социальных норм | 1 |
| | Трудовые правоотношения | 1 |
| | Административное право. | 1 |
| | Уголовное право. | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Профессиональные права и обязанности специалиста Поварское и кондитерское дело | 1 |
| | Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | **2** |
| | **Самостоятельная работа№1 «Защита прав потребителя»** | |
| | **Самостоятельная работа№2** | |
| **Раздел 7. Человек в меняющемся мире: Россия сегодня.** | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Перспективные направления развития промышленности и сельского хозяйства. Зеленая энергетика. Оборонный комплекс. Строительство. Транспорт и дорожное строительство. Государственная политика импортозамещения. Россия как объект туристического притяжения. Цифровые технологии в действии. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Алтайский край как объект туристического притяжения | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **1** |
| **Всего** | | |

### Условия реализации программы учебного предмета ОУП.10 Обществознание

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

## ОУП.11 География

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **68** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **59** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 43,5 |
| практические занятия | 10,5 |
| контрольные работы | 5 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **7** |
| в том числе | |
| практические занятия | 7 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет) | **да** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа (аудиторная) | **1** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **1** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.11 География

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **Введение. География как наука.** | **Основное содержание учебного материала** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Введение. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.<br>Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий. | |
| **РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИРА (29 часов)** | | |
| **Тема 1.1. Природопользование и геоэкология.** | **Основное содержание учебного материала** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, ее формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, ее изменение во времени. Географическая и окружающая среда.<br>Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.<br>Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, окружающей среды. "Климатические беженцы". Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.<br>Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение - его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы. | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | **ПР№1:** "Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации".<br>**ПР№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).<br>**ПР№3.** «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»<br>**ПР№4.** «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов». | |
| | **Контрольная работа №1** | **1** |
| **Тема 1.2. Современна** | **Основное содержание учебного материала** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| **я политическая карта мира** | Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги современных геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.<br>Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство. | |
| **Тема 1.3. Население мира** | **Основное содержание учебного материала** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** |
| | Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика ее изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и ее направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.<br>Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития.<br>Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы их распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.<br>Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, ее особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.<br>Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира. | |
| | **Практическое занятие** | **3** |
| | **ПР№ 5.** «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)»<br>**ПР№ 6**. «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения»<br>**ПР №7.** «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид»<br>**ПР№ 8.** «Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».<br>**ПР № 9.** «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных»<br>**ПР№ 10.** «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации» | |
| **Тема 1.4. Мировое** | **Основное содержание учебного материала** | **12** |
| | **Теоретическое обучение.** | **9,5** |

| | | |
|---|---|---|
| **хозяйство** | Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в ее формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.<br>Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и ее влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономики.<br>Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля.<br>Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, "энергопереход". География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортеры и импортеры нефти, природного газа и угля. Организация стран - экспортеров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие ее географию, "сланцевая революция", "водородная" энергетика, "зеленая энергетика". Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и ее географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию "возобновляемой" энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике.<br>Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы черной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортеры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и черных металлов.<br>Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.<br>Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны - производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.<br>Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортеры и импортеры. Роль России как одного из главных экспортеров зерновых культур.<br>Животноводство. Ведущие экспортеры и импортеры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности.<br>Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.<br>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. | |
| | **Практическое занятие** | **1,5** |
| | **ПР№11**. «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и | |

| | | |
|---|---|---|
| | постиндустриальных стран». | |
| | **ПР№12.** «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объемов и структуры производства электроэнергии в мире» | |
| | **ПР№13.** «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортеры и импортеры продовольствия». | |
| | **Контрольная работа №2** | **1** |
| **РАЗДЕЛ 2. РЕГИОНЫ И СТРАНЫ (37 часов)** | | |
| **Тема 2.1. Регионы мира. Зарубежная Европа.** | | **7** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **6** |
| | **Теоретическое обучение.** | **5** |
| | Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания.<br>Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона. | |
| | **Практическое занятие** | **1** |
| | **ПР № 14**. «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)» | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практическое занятие.** | 1 |
| | **ПР № 15.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Европе. | |
| **Тема 2.2. Регионы мира. Зарубежная Азия.** | | **8** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **7** |
| | **Теоретическое обучение.** | **5,5** |
| | Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии) | |
| | **Практическое занятие** | **0,5** |
| | **ПР № 16.** «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции» | |
| | **Контрольная работа №3** | **1** |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практическое занятие** | 1 |
| | **ПР № 17.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Азии. | |
| **Тема 2.3.** | | **7** |

| | | |
|---|---|---|
| **Регионы мира. Америка.** | | |
| | **Основное содержание учебного материала** | **6** |
| | **Теоретическое обучение.** | **5,5** |
| | Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии) | |
| | **Практическое занятие** | **0,5** |
| | **ПР № 18**. «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт» | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практическое занятие** | 1 |
| | **ПР № 19.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Америке. | |
| **Тема 2.4. Регионы мира. Африка.** | | **6** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **5** |
| | **Теоретическое обучение.** | **3,5** |
| | Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии). | |
| | **Практическое занятие** | **0,5** |
| | **ПР № 20.** «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии» | |
| | **Контрольная работа №4** | 1 |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практическое занятие** | 1 |
| | **ПР № 21.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Африке. | |
| **Тема 2.5. Регионы мира. Австралия и Океания.** | | **3** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **2** |
| | **Теоретическое обучение.** | **2** |
| | Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **1** |
| | **Практическое занятие** | 1 |
| | **ПР № 22.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Австралии и Океании. | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.6. Россия в современном мире.** | | **6** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **4** |
| | **Теоретическое обучение.** | **2** |
| | Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. | |
| | **Практическое занятие** | **1** |
| | **ПР № 23.** «Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях» | |
| | **Контрольная работа №5** | **1** |
| | **Профессионально ориентированное содержание, в том числе:** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | **ПР № 24.** Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в России.<br>**ПР № 25.** Особенности кухни народов, проживающих на территории Алтайского края. | |
| **РАЗДЕЛ 3. ГЛОБАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА (3 часов)** | | |
| **Тема 3.1. Глобальные проблемы человечества.** | | **3** |
| | **Основное содержание учебного материала** | **3** |
| | **Теоретическое обучение.** | **1,5** |
| | Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.<br>Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина ее возникновения.<br>Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов.<br>Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.<br>Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения.<br>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.** | **0,5** |
| | **ПР № 26.** «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и сведений об участии России в их решении» | |
| | **Самостоятельная работа** | **1** |
| | Влияние предприятий пищевой промышленности на глобальные проблемы. | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **1** |

| | |
|---|---|
| **Всего:** | **68 часов** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.11 География**

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

## ОУП.12 Физическая культура

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **Объем ообразовательной программы дисциплины** | **80** |
| в т. ч. | |
| **Основное содержание** | **73** |
| в т. ч.: | |
| Теоретическое обучение | 8 |
| Практические занятия | 64 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **6** |
| в т. ч.: | |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 4 |
| **Индивидуальный проект (да/нет)** | да |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **-** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

### Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.12 Физическая культура

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1.Знания о физической культуре (теоретическое обучение)** | | **6** |
| Тема 1.1Физическая культура как социальное явление | | |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Истоки возникновения культуры как социального явления, характеристика основных направлений её развития (индивидуальная, национальная, мировая). Культура как способ развития человека, её связь с условиями жизни и деятельности. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека.<br>Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе, основные направления её развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая). | |
| Тема 1.2 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» | | **1** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» как основа прикладно-ориентированной физической культуры, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне» в Союзе Советских социалистических республик (далее - СССР) и Российской Федерации. Характеристика структурной организации комплекса «Готов к труду и обороне» в современном обществе, нормативные требования пятой ступени для учащихся 16-17 лет.<br>Законодательные основы развития физической культуры в Российской Федерации. Извлечения из статей, касающихся соблюдения прав и обязанностей граждан в занятиях физической культурой и спортом: Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 4 декабря 2007 г. № 329- ФЗ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 373-ФЗ.<br>Физическая культура как средство укрепления здоровья человека. Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культурой. Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. | |
| Тема 1.3 Физкультурно-оздоровительные мероприятия в условиях активного отдыха и досуга | | **1** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Общее представление о видах и формах деятельности в структурной организации образа жизни современного человека (профессиональная, бытовая и досуговая). Основные типы и виды активного отдыха, их целевое предназначение и содержательное наполнение. | |
| Тема 1.4 Здоровый образ жизни современного человека | | **2** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Роль и значение адаптации организма в организации и планировании мероприятий здорового образа жизни, характеристика основных этапов адаптации. Основные компоненты здорового образа жизни и их влияние на здоровье современного человека. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание,в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Рациональная организация труда как фактор сохранения и укрепления здоровья специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Оптимизация работоспособности в режиме трудовой деятельности. Влияние занятий физической культурой на профилактику и искоренение вредных привычек. Личная гигиена, закаливание организма и банные процедуры как компоненты здорового образа жизни. | |
| Тема 1.5 Понятие «Профессионально-ориентированная физическая культура» | | **1** |
| | ***Профессионально ориентированное содержание,в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Оздоровительная физическая культура в режиме учебной и профессиональной деятельности специалиста по Поварскому и кондитерскому делу. Определение индивидуального расхода энергии в процессе занятий оздоровительной физической культурой.<br>Взаимосвязь состояния здоровья с продолжительностью жизни человека. Роль и значение занятий физической культурой в укреплении и сохранении здоровья в разных возрастных периодах.<br>Профилактика травматизма и оказание перовой помощи во время занятий физической культурой. Причины возникновения травм и способы их предупреждения, правила профилактики травм во время самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой.<br>Способы и приёмы оказания первой помощи при ушибах разных частей тела и сотрясении мозга, переломах, вывихах и ранениях, обморожении, солнечном и тепловом ударах. | |
| **Раздел 2.Способы самостоятельной двигательной деятельности** | | **6** |
| Тема 2.1 Современные оздоровительные методы и процедуры в режиме здорового образа | | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| жизни | | |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Релаксация как метод восстановления после психического и физического напряжения, характеристика основных методов, приёмов и процедур, правила их проведения (методика Э. Джекобсона, аутогенная тренировка И. Шульца, дыхательная гимнастика А.Н. Стрельниковой, синхрогимнастика по методу «Ключ»). | |
| Тема 2.2 Массаж как средство оздоровительной физической культуры, правила организации и проведения процедур массажа | | **1** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Основные приёмы самомассажа, их воздействие на организм человека. Банные процедуры, их назначение и правила проведения, основные способы парения. | |
| Тема 2.3 Самостоятельная подготовка к выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне» | | **2** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Структурная организация самостоятельной подготовки к выполнению требований комплекса «Готов к труду и обороне», способы определения направленности её тренировочных занятий в годичном цикле. Техника выполнения обязательных и дополнительных тестовых упражнений, способы их освоения и оценивания. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Самостоятельная физическая подготовка и особенности планирования её направленности по тренировочным циклам, правила контроля и индивидуализации содержания физической нагрузки для специалиста по поварскому и кондитерскому делу. | |
| Тема 2.4 Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой | | **1** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. | |
| Тема 2.5 Физкультурно-оздоровительные мероприятия в условиях активного отдыха и досуга | | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание,в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Общее представление о видах и формах деятельности в структурной организации образа жизни современного человека (профессиональная по специальности Поварское и кондитерское дело, бытовая и досуговая). Основные типы и виды активного отдыха, их целевое предназначение и содержательное наполнение.<br>Кондиционная тренировка как системная организация комплексных и целевых занятий оздоровительной физической культурой, особенности планирования физических нагрузок и содержательного наполнения. | |
| **Раздел 3. Физическое совершенствование (практическое обучение)** | | **66** |
| **Физкультурно-оздоровительная деятельность** | | **33** |
| Тема 3.1 Физкультурно-оздоровительная деятельность | | **1** |
| | ***Профессионально ориентированное содержание,в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Упражнения оздоровительной гимнастики как средство профилактики нарушения осанки и органов зрения, предупреждения перенапряжения мышц опорно-двигательного аппарата при длительной работе за компьютером, за рабочим местом специалиста по Поварскому и кондитерскому делу. | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 3.2 Атлетическая и аэробная гимнастика | | **7** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **6** |
| | **Практические занятия** | **6** |
| | Атлетическая и аэробная гимнастика как современные оздоровительные системы физической культуры: цель, задачи, формы организации. Способы индивидуализации содержания и физических нагрузок при планировании системной организации занятий кондиционной тренировкой. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание,в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Способы индивидуализации содержания и физических нагрузок при планировании системной организации занятий кондиционной тренировкой., для специалиста по поварскому и кондитерскому делу. | |
| Тема 3.3 Легкая атлетика | | **15** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **15** |
| | **Практические занятия** | **15** |
| | Бег с максимальной скоростью в режиме повторно-интервального метода. Бег по пересечённой местности (кроссовый бег). Гладкий бег с равномерной скоростью в разных зонах интенсивности. Повторный бег с препятствиями в максимальном темпе. Равномерный повторный бег с финальным ускорением (на разные дистанции). Равномерный бег с дополнительным отягощением в режиме «до отказа». | |
| Тема 3.4 Лыжная подготовка | | **10** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **10** |
| | **Практические занятия** | **10** |
| | Одновременные,классическиелыжныеходы.<br>Попеременные,классическиелыжныеходы.<br>Коньковыелыжныеходы<br>Переходсходанаходвзависимостиотусловийдистанциии состоянияльжни.<br>Элементытактикилыжныхгонок:распределениесил,лидирование,обгон,финиширование<br>Прохождение дистанциидо5км(девушки)и до8км(юноши).<br>Поворотывдвижениинаместе.<br>Техникапреодоленияподъемов.<br>Техникаторможения:«плугом»,«упором»,«боковымсоскальзыванием». | |
| **Модуль «Спортивные игры» (практическое обучение)** | | **33** |
| Тема 3.5 Футбол | | **7** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **7** |
| | **Практические занятия** | **7** |
| | Техники игровых действий: вбрасывание мяча с лицевой линии, выполнение углового и штрафного ударов в изменяющихся игровых ситуациях. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности.<br>Повторение правил игры в футбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности. | |
| Тема 3.6 Баскетбол | | **9** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **9** |
| | **Практические занятия** | **9** |
| | Техника выполнения игровых действий: вбрасывание мяча с лицевой линии, способы овладения мячом при «спорном мяче», выполнение штрафных бросков. Выполнение правил 3-8-24 секунды в условиях игровой деятельности. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности.<br>Повторение правил игры в баскетбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических | |
| Тема 3.7 Волейбол | | **9** |
| | ***Основное содержание, в том числе:*** | **9** |
| | **Практические занятия** | **9** |

| | | |
|---|---|---|
| | Техника выполнения игровых действий: «постановка блока», атакующий удар (с места и в движении). Тактические действия в защите и нападении. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности. Повторение правил игры в волейбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмови тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности. | |
| Тема 3.8 Настольный теннис (вариативная часть) | | **8** |
| | **Основное содержание** | **8** |
| | **Практические занятия** | |
| | Основные положения теннисиста. Исходные положения, выбор места. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски. Одношажные и двухшажные перемещения.<br>Подача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением). Подачи: короткие и длинные. Подача накатом, удары слева, справа, контрнакат (с поступательным вращением). Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу, крученая «свеча» в броске.<br>Тактика одиночных игр.<br>Игра в защите.<br>Основные тактические комбинации. | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |
| **Всего:** | | **80** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.12 Физическая культура**

Для реализация программы предмета имеется в наличии спортивный зал с необходимым оборудованием, тренажерный зал, стадион на территории лицея

## ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **68** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **54** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 53 |
| Контрольные работы | - |
| практические занятия | 6 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **8** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 1 |
| практические занятия | 7 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **да** |
| Консультации | **-** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **1** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | 2 | **3** |

| | | |
|---|---|---|
| **Основное содержание** | | |
| **Модуль № 1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»** | | **4** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Правовая основа обеспечения национальной безопасности; принципы обеспечения национальной безопасности;<br>Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации;<br>взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов;<br>роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности;<br>роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности;<br>Россия в современном мире, оборона как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности;<br>роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №1. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций<br>*Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования; территориальный и функциональный принцип организации РСЧС, ее задачи и примеры их решения; права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций; задачи гражданской обороны;права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.* | |
| **Модуль № 2. «Основы военной подготовки»** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | **11** |
| | Движение строевым шагом, движение бегом, походным шагом, движение с изменением скорости движения, повороты в движении, выполнение воинского приветствия на месте и в движении;<br>основы общевойскового боя;<br>основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр); виды маневра;<br>походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений; оборона, ее задачи и принципы;<br>наступление, задачи и способы;<br>требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок;<br>правила безопасного обращения с оружием;<br>изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия;<br>способы удержания оружия и правильность прицеливания;<br>назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-12, пистолет Ярыгина, пистолет Лебедева);<br>перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия;<br>история возникновения и развития робототехнических комплексов;<br>виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (далее – БПЛА);<br>конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа;<br>история возникновения и развития радиосвязи;<br>радиосвязь, назначение и основные требования;<br>предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций;<br>местность как элемент боевой обстановки;<br>тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск, сезонные изменения тактических свойств местности; | |

| | | |
|---|---|---|
| | шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение; порядок оборудования позиции отделения;<br>назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка;<br>понятие оружия массового поражения, история его развития, примеры применения, его роль в современном бою; поражающие факторы ядерных взрывов;<br>отравляющие вещества, их назначение и классификация;<br>внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия;<br>зажигательное оружие и способы защиты от него;<br>состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи; виды боевых ранений и опасность их получения;<br>алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях;<br>особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей;<br>особенности прохождения службы по контракту;<br>организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации,<br>Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий;<br>военно-учебные заведения и военно-учебные центры. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №2. Условные зоны оказания первой помощи<br>*Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон; объем мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах; порядок выполнения мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах* | |
| **Модуль № 3. «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»** | | **2** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **2** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** |
| | понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства;<br>соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза); соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация»; общие принципы (правила) безопасного поведения;<br>индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности;<br>понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение»; влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие; действия, позволяющие предвидеть опасность;<br>действия, позволяющие избежать опасности; действия в опасной и чрезвычайной ситуациях;<br>риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности;<br>риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства. | |
| **Модуль № 4. «Безопасность в быту»** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** |
| | Источники опасности в быту, их классификация; общие правила безопасного поведения;<br>Защита прав потребителя;<br>правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете; причины и профилактика бытовых отравлений, первая помощь, порядок действий в экстренных случаях; предупреждение бытовых травм;<br>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;<br>правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других);<br>коммуникация с соседями;<br>меры по предупреждению преступлений;<br>аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения; | |

| | | |
|---|---|---|
| | правила безопасного поведения в ситуации аварии на коммунальной системе; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними;<br>действия в экстренных случаях. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Практическое занятие №3. Источники опасности на кухне. Профилактика и первая помощь при электротравме и ожогах.<br>*Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами;*<br>*последствия электротравмы; порядок проведения сердечно-легочной реанимации; основные правила пожарной безопасности в быту; термические и химические ожоги, первая помощь при ожогах.*<br>Практическое занятие №4. Безопасное поведение на предприятиях общественного питания<br>*Правила безопасного поведения на рабочих местах специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Правила поведения в ситуации аварии на предприятии общественного питания; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними; действия в экстренных случаях.* | |
| **Модуль № 5. «Безопасность на транспорте»** | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | **5** |
| | история появления правил дорожного движения и причины их изменчивости; риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте; безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности);<br>взаимосвязь безопасности водителя и пассажира;<br>правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе; ответственность водителя, ответственность пассажира;<br>представления о знаниях и навыках, необходимых водителю;<br>порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников);<br>основные источники опасности в метро, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций;<br>основные источники опасности на железнодорожном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций;<br>основные источники опасности на водном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации;<br>основные источники опасности на авиационном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной, чрезвычайной ситуации. | |
| **Модуль № 6. «Безопасность в общественных местах»** | | **5** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Общественные места и их классификация;<br>Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа, общие правила безопасного поведения;<br>правила безопасного поведения при проявлении агрессии;<br>криминогенные ситуации в общественных местах, правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию;<br>порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами);<br>порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека; порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей(медицинские и образовательные организации, культурные, торгово-развлекательные учреждения и другие);<br>меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций; | |

| | | |
|---|---|---|
| | меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №5. Опасности социально- психологического характера<br>*Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминогенные ситуации; случаи, когда потерялся человек);*<br>*порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки; эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи, правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу* | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №6. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта на предприятиях общественного питания.<br>*Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных предприятиях общественного питания (кафе, ресторан, столовая, кафетерий и т.д.);меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций различных предприятиях общественного*<br>*питания; меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта в различных предприятиях общественного питания.* | |
| **Модуль № 7. «Безопасность в природной среде»** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | Отдых на природе, источники опасности в природной среде;<br>Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах; общие правила безопасности в походе;<br>Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе; особенности обеспечения безопасности в водном походе; особенности обеспечения безопасности в горном походе; ориентирование на местности;<br>карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS);<br>природные чрезвычайные ситуации;<br>общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи);<br>природные пожары, возможности прогнозирования и предупреждения;<br>правила безопасного поведения, последствия природных пожаров для людей и окружающей среды;<br>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады;<br>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами;<br>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами: паводки, половодья, цунами, сели, лавины;<br>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами;<br>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами: ливни, град, мороз, жара;<br>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами;<br>влияние деятельности человека на природную среду;<br>причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса; чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий; экологическая грамотность и разумное природопользование. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №7. Выживание в автономных условиях<br>*Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде; источники опасности в автономных условия; сооружение убежища, получение* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *воды и питания; способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях, первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.* | |
| **Модуль № 8. «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **3** |
| | Понятия «здоровье»,«охрана здоровья»,«здоровый образ жизни»,«лечение», «профилактика»;<br>биологические, социально-экономические, экологические(геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека;<br>составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие;<br>общие представления об инфекционных заболеваниях;<br>механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний; чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, меры профилактики и защиты;<br>роль вакцинации, национальный календарь профилактических прививок; вакцинация по эпидемиологическим показаниям;<br>значение изобретения вакцины для человечества;<br>неинфекционные заболевания, самые распространенные неинфекционные заболевания;<br>факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний; факторы риска возникновения онкологических заболеваний; факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы; факторы риска возникновения эндокринных заболеваний;<br>меры профилактики неинфекционных заболеваний;<br>роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний; признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и другие) | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №9. Первая помощь пострадавшему<br>*Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи; состояния, при которых оказывается первая помощь; мероприятия по оказанию первой помощи; алгоритм первой помощи; оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно); действия при прибытии скорой медицинской помощи.* | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **3** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Психическое здоровье и психологическое благополучие работника индустрии питания<br>*Психическое здоровье и психологическое благополучие;критерии психического здоровья и психологического благополучия; основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие;основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию); меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья на рабочем месте.* | |
| | **Практические занятия** | **2** |
| | Практическое занятие №8. Инфекционные заболевания в пищевом производстве и их профилактика<br>*Возможные источники инфекционных заболеваний в пищевом производстве. Личная и производственная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции и их признаки. Пищевые отравления и их профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи*<br>Практическое занятие №10. Первая помощь и правила её оказания в случаях травматизма на рабочем месте специалиста Поварского и кондитерского дела | |
| **Модуль № 9. «Безопасность в социуме»** | | **7** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | определение понятия «общение»; навыки конструктивного общения;<br>общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа»;<br>межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие);<br>особенности общения в группе;<br>психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе;<br>групповые нормы и ценности;<br>коллектив как социальная группа; психологические закономерности в группе; понятие«конфликт», стадии развития конфликта;<br>конфликты в межличностном общении, конфликты в малой группе; факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта; способы поведения в конфликте;<br>деструктивное и агрессивное поведение; конструктивное поведение в конфликте;<br>роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции; способы разрешения конфликтных ситуаций;<br>основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта;<br>ведение переговоров при разрешении конфликта; опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие);<br>способы противодействия буллингу и проявлению насилия; способы психологического воздействия;<br>психологическое влияние в малой группе;<br>положительные и отрицательные стороны конформизма;<br>эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации;<br>убеждающая коммуникация;<br>манипуляция в общении, цели, технологии и способы противодействия; психологическое влияние на большие группы;<br>способы воздействия на большую группу: заражение; убеждение; внушение; подражание;<br>деструктивные и псевдопсихологические технологии;<br>противодействие вовлечению молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Практическое занятие №11. Конфликты и способы их разрешения на рабочем месте<br>*Конструктивное поведение в конфликте на рабочем месте. Способы саморегуляции на рабочем месте.* | |
| **Модуль № 10. «Безопасность в информационном пространстве»** | | **7** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** |
| | Вредоносное программное обеспечение;<br>Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы; правила защиты от вредоносного программного обеспечения;<br>Кража персональных данных, паролей;<br>мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников;<br>правила безопасного использования устройств и программ; поведенческие опасности в цифровой среде и их причины; опасные персоны, имитация близких социальных отношений;<br>неосмотрительное поведение и коммуникация в Интернете как угроза для будущей жизни и карьеры;<br>травля в Интернете, методы защиты от травли;<br>деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки;<br>механизмы вовлечения в деструктивные сообщества; вербовка, манипуляция, «воронки вовлечения»; радикализация деструктива;<br>профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества; правила коммуникации в цифровой среде; | |

| | | |
|---|---|---|
| | достоверность информации в цифровой среде; источники информации, проверка на достоверность;<br>«информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда; фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы; понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков;<br>Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений; понятие прав человека в цифровой среде, их защита;<br>Ответственность за действия в Интернете; запрещенный контент;<br>Защита прав в цифровом пространстве. | |
| | **Практические занятия** | **1** |
| | Практическое занятие №12. Безопасность в цифровой среде<br>*Понятия «цифровая среда», «цифровой след»; влияние цифровой среды на жизнь человека; приватность, персональные данные; «цифровая зависимость», ее признаки и последствия; опасности и риски цифровой среды, их источники; правила безопасного поведения в цифровой среде* | |
| **Модуль №11. «Основы противодействия экстремизму и терроризму»** | | **6** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** |
| | экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества; понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь;<br>варианты проявления экстремизма, возможные последствия;<br>преступления террористической направленности, их цель,<br>причины, последствия;<br>опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки;<br>предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность;<br>формы террористических актов; уровни террористической угрозы;<br>правила поведения и порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции;<br>правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации;<br>основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы;<br>права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | Практическое занятие №13. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта на предприятиях общественного питания<br>*Порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции на предприятиях общественного питания* | |
| | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **ИТОГО** | | **68** |

**Условия реализации программы учебного предмета ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины**

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

## ДУП.01 Индивидуальный проект

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **32** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **18** |

| | |
|---|---|
| в том числе | |
| теоретическое обучени | 7 |
| практические занятия | 11 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **2** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 1 |
| практические занятия | 1 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **нет** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **8** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **4** |

## Тематический план и содержание учебного предмета ДУП.01 Индивидуальный проект

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объём часов |
|---|---|---|
| **Раздел 1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 часов)** | | |
| **Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека Виды и типы проектов.** | **Основное содержание учебного материала** | |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Понятие «индивидуальный проект», проектная деятельность. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной. | |
| **Тема 1.2. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности.** | **Основное содержание учебного материала** | |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Методы проектного мышления. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Гипотезы исследования. Рабочая гипотеза. | |
| **Тема 1.3. Методы исследования: Методы эмпирического и теоретического исследования** | **Основное содержание учебного материала** | |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному). | |
| **Тема 1.4. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта.** | **Основное содержание учебного материала** | |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы. | |
| **Тема 1.5. Информационное обеспечение исследования. Информацион** | **Основное содержание учебного материала** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Виды литературных источников информации. Правила работы с ними. Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила безопасности при работе в сети Интернет. | |

| | | |
|---|---|---|
| **но-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации.** | ***Самостоятельная работа*** | **3** |
| | 1. Выбор и конкретизация темы проекта.<br>2. Работа со специализированными базами данных. Поиск и обобщение информации в сети.<br>3. Оформление титульного листа. | |
| **Раздел 2. ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ПРОКТОМ (13 часов)** | | |
| **Тема 2.1. Структура проекта. Алгоритм работ над проектом Составление плана реализации проекта.** | **Основное содержание учебного материала** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Составление плана исследования и работа над его содержанием. | |
| | **Практическое занятие** | **1** |
| | **ПР№ 1.** «Редактирование титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием» | |
| **Тема 2.2. Разработка методологического аппарата проекта** | **Основное содержание учебного материала** | 1 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования, практическая значимость. Методы исследования, их классификация. | |
| | **Практическое занятие** | **1** |
| | **ПР№ 2.** «Оформление введения исследовательской работы» | |
| **Тема 2.3. Теоретическая глава исследования. Требование к главе.** | **Основное содержание учебного материала** | 4 |
| | **Теоретическое обучение** | **1** |
| | Логика построения работы. Анализ научной литературы по теме исследования. | |
| | ***Самостоятельная работа*** | **1** |
| | 4. Поиск и обработка необходимой информации. | |
| | **Практическое занятие** | **2** |
| | **ПР№ 3.** «Оформление теоретической главы исследовательской работы» | |
| **Тема 2.4. Практическая часть исследования. Требование к главе.** | **Основное содержание учебного материала** | 6 |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | **Практическая глава исследования**<br>Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, буктрейлер, статья, буклет, учебная презентация, листовка, лабораторный опыт, анкетирование, социологический опрос, анализ документов и т.д. Продукт проекта.<br>Виды методов социологического исследования: анкетирование, опросы, интервью. Метод анкетирования. Основные требования к анкетам. Онлайн-ресурсы для составления анкет. Проведение анкетирования и обработка полученных данных.<br>Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы, карты. | |
| | ***Самостоятельная работа*** | 1 |
| | 5. Проведение анкетирования и обработка полученных данных. | |
| | **Практическое занятие** | **4** |
| | **ПР№ 4.** «Оформление результатов исследовательской работы» | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | **ПР№ 5.** «Оформление заключения исследовательской работы, списка литературных и электронных источников» | 1 |
| | **ПР№ 6.** «Общие правила оформления исследовательской работы» | 2 |
| **Раздел 3.ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (11 часов)** | | |
| **Тема 3.1. Требования к презентации индивидуального проекта. Критерии оценки проектной деятельности.** | **Основное содержание учебного материала** | 2 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов. Создание презентации, настройка основных параметров, оформление первого слайда. Определение количества слайдов в соответствии с защитным словом. | |
| | **Практическое занятие** | 2 |
| | **ПР№ 7.** «Подготовка презентации проекта». | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание:*** | 1 |
| | **ПР№8.** Представление практической части исследования - сборник рецептур, составление и оформление меню, разработка и презентация собственного рецепта блюда и т.д. | 1 |
| **Тема 3.2. .Работа над продуктом проекта, подготовка к выступлению** | **Основное содержание учебного материала** | 5 |
| | **Теоретическое обучение** | 1 |
| | Оформление результатов исследовательской работы. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением. | |
| | **Профессионально ориентированное содержание** | 1 |
| | Публичные выступления с мастер-классами или тренингами перед профессиональной аудиторией | 1 |
| | ***Самостоятельная работа*** | 3 |
| | **6**.Подготовка к публичному выступлению. **7**. Доработка и оформление проекта. **8**.Подготовка доклада для защиты проекта (защитное слово). | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | 4 |
| **Промежуточная аттестация** | **Основное содержание учебного материала** | 4 |
| | **Теоретическое обучение** | |
| | **Защита индивидуального проекта (дифференцированный зачет)** | 4 |

## УПВ.01 Родной язык (русский)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **36** |
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **30** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 29 |
| практические занятия | 1 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **4** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 4 |
| контрольные работы | - |

| | |
|---|---|
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **нет** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **1** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **1** |

## Тематический план учебного предмета УПВ.01 Родной язык (русский)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Язык и культура** | | **11** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **10** |
| | **Теоретическое обучение** | 10 |
| | **Родной язык в жизни человека, общества, государства. Понятие родного языка, значение родного языка в жизни человека**. Родной язык как явление национальной культуры. Русский язык в кругу других родных языков народов Российской Федерации. Культура родной речи как фактор сохранения культурной преемственности поколений.<br>**Русская языковая картина мира и отражение в языке менталитета русского народа.** Русский язык как зеркало национальной культуры и истории народа. Национально-специфическая лексика русского языка и её основные типы (повторение, обобщение). Особенности русской языковой картины мира (общее представление). Ключевые слова русской культуры, основные разряды ключевых слов и их особенности (повторение, обобщение).<br>**История русского народа и русской культуры сквозь призму лексики и фразеологии русского языка (повторение, обобщение).** Актуализация и пассивизация различных разрядов слов и устойчивых словосочетаний в процессе исторического развития общества и культуры русского народа. Переосмысление значений слов.<br>**Старославянская лексика в русском языке: прошлое и настоящее.** Роль старославянизмов в формировании лексического состава русского литературного языка и высокого стиля русской речи. Актуализация старославянизмов в русском языке новейшего времени.<br>**Словари русского языка как источники сведений об истории и культуре русского народа (обзор, общее представление).** Общие толковые словари русского языка, отражающие прошлые периоды его истории. Специальные исторические и этимологические словари русского языка.<br>**Динамические процессы и новые тенденции в развитии русского языка новейшего периода.** Основные направления современного развития русского языка. Изменения в формах существования русского языка, его функциональных и социальных разновидностях, способах речевой коммуникации и формах русской речи в новейший период его развития (общее представление).<br>**Русский язык в современной цифровой (виртуальной) коммуникации.** Современная цифровая (виртуальная, электронно-опосредованная) коммуникация, её особенности и формы (общее представление). Электронная (цифровая, клавиатурная) письменная русская речь и её особенности. Устно-письменная речь как новая форма реализации русского языка (общее представление).<br>**Активные процессы в развитии лексики русского языка XXI в.** Расширение словарного состава русского языка в XXI в. Актуальные пути появления новых слов (общее представление).<br>**Новая иноязычная лексика в русском языке XXI в. и процессы её адаптации.** Причины пополнения русского языка новыми иноязычными заимствованиями. Особенности процессов иноязычного заимствования лексики и фразеологии в новейший период развития русского языка. Основные направления и способы освоения русским языком новых иноязычных слов в XXI в. (общее представление).<br>**Актуальные способы создания морфологических и семантических** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **неологизмов в русском языке новейшего периода.** Образование производных и сложносоставных новых слов (морфологических неологизмов) на базе иноязычных инноваций. Семантические неологизмы в русском языке новейшего периода, основные пути их образования.<br>**Новая фразеология русского языка.** Основные тенденции в развитии фразеологии русского языка новейшего периода. Фразеологические неологизмы и их источники. | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа № 1** Фразеологические единицы русского языка | |
| **Раздел 2. Культура речи.** | | **13** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **12** |
| | **Теоретическое обучение** | 11 |
| | **Языковая норма и современный русский литературный язык.** Основные причины изменения языковых норм. Вариантность нормы как естественное свойство литературного языка.<br>**Типы речевой культуры носителей языка**. Речь правильная и речь хорошая (общее представление).<br>**Орфоэпические нормы современного русского литературного языка**. Изменения в ударении и в произношении. Варианты ударения и произношения.<br>**Лексические нормы современного русского литературного языка.** Изменения лексических норм. Современные словарные пометы.<br>**Морфологические нормы современного русского литературного языка** Изменения морфологических норм: варианты форм имени существительного, глагольных форм.<br>**Орфографические варианты. Орфографическая вариативность в современном русском языке.** Орфографический вариант (общее представление).<br>**Языковая игра. Отступление от языковых норм в языковой игре.**<br>**Синтаксические нормы современного русского литературного языка.** Изменения синтаксических норм. Варианты форм, связанные с управлением, вариативность в согласовании сказуемого с подлежащим, колебания в употреблении предлогов.<br>**Факультативные знаки препинания.** Факультативные, альтернативные знаки препинания (общее представление).<br>**Культура устного делового общения.** Условия успешной профессионально-деловой коммуникации. Этикет и речевой этикет делового общения. Деловая беседа. Деловой разговор по телефону.<br>**Культура письменного делового общения.** Документ как деловая бумага. Однозначность лексики, использование терминов, недопустимость двусмысленности. Деловое письмо. Функции и виды делового письма. Оформление деловых писем (общее представление).<br>**Культура учебно-научного общения. Разновидности учебно-научного общения, их особенности. Речевой этикет в учебно-научной коммуникации, его специфика (общее представление).** Невербальные средства общения в речевом этикете (замещающие и сопровождающие жесты). Культура оформления научного текста.<br>**Противостояние речевой агрессии как актуальная проблема современной межличностной коммуникации.** Понятие речевой агрессии как нарушение экологии языка. Способы противостояния речевой агрессии. | |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа№2** Языковые нормы современного русского литературного языка | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **1** |
| | **Практические занятия** | 1 |
| | **Практическая работа №3** Составление делового письма | |
| **Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст** | | **12** |
| | ***Основное содержание учебного материала, в том числе:*** | **9** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Теоретическое обучение** | **9** |
| | **Текст как средство передачи и хранения культурных ценностей, опыта и истории народа.** Тексты как памятники культуры. Отражение в памятниках письменности патриотизма русских людей. Значение труда летописца в истории русской культуры. Библиотеки как культурные центры.<br>**Линейный текст и гипертекст. Гипертекст как разветвлённая система текстов, связанных гиперссылками.** Использование линейного и нелинейного чтения с целью ознакомления с содержанием текста и его усвоения.<br>**Современные тексты как особое явление в практике общения**. Возможности использования в тексте различных знаковых систем. Отражение в текстах современных тенденций к визуализации и диалогизации общения.<br>**Стратегии чтения и понимания текста. Приёмы оптимизации процессов чтения и понимания текста.** Приёмы использования графики как средства упорядочения информации прочитанного и/или услышанного текста.<br>**Русский язык в повседневном устном общении.** Специфика устной речи. Речевой опыт. Социальные роли.<br>**Письменная речь в Рунете. Коммуникация в Рунете как отражение современного состояния русского языка и основных тенденций его развития.** Коммуникативные площадки Рунета. Культура электронного общения.<br>**Обучающий корпус Национального корпуса русского языка как информационно-справочный ресурс.** Состав и структура Национального корпуса русского языка. Возможности работы с Обучающим корпусом Национального корпуса русского языка.<br>**Прецедентный текст как средство культурной связи поколений**. Прецедентные тексты, высказывания, ситуации, имена.<br>**Сплошные и несплошные тексты. Виды несплошных текстов.**Тексты инструктивного типа. Назначение текстов инструктивного типа. Инструкции вербальные и невербальные.<br>**Приёмы работы с текстом публицистического стиля.** Способы выражения оценочности, диалогичности в текстах публицистического стиля. Информационные ловушки.<br>**Основные жанры интернет-коммуникации**. Блогосфера. Средства создания коммуникативного комфорта и языковая игра. Традиции и новаторство в художественных текстах. Стилизация. Сетевые жанры. | |
| | ***Самостоятельная работа*** | 1 |
| | **Самостоятельная работа№1 Исправление нарушений грамматических норм русского литературного языка** | |
| | ***Профессионально ориентированное содержание, в том числе:*** | **2** |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | **Практическая работа №4** Анализ текста, отражающего современные тенденции общения<br>**Практическая работа №5** Анализ публицистического текста | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **1** |
| **Всего** | | **36** |

## Условия реализации программы учебного предмета УПВ.01 Родной язык (русский)

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

## УПВ.01 Родная литература (русская)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| **Общий объем** | **36** |

| | |
|---|---|
| в том числе | |
| **Основное содержание** | **33** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 31 |
| практические занятия | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **1** |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | |
| практические занятия | 1 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)** | **нет** |
| Консультации | **-** |
| Самостоятельная работа | **1** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **1** |

## Тематический план и содержание учебного предмета УПВ.01 Родная литература (русская)

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| Раздел 1. Времена не выбирают. | **Основное содержание** | **4** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** |
| | **Враг этот был - крепостное право.**<br>Рассказы и повести (два произведения по выбору). Например: А.И. Герцен «Сорока-воровка» (в сокращении), Л.Н. Толстой «Утро помещика» (фрагменты) и другие. | 2 |
| | **Хождение в народ.**<br>В.Г. Короленко. Рассказы (один по выбору). Например, «Чудная» и другие. | 1 |
| | **Время - это испытанье.**<br>Стихотворения (одно по выбору). Например: А.С. Кушнер «Времена не выбирают...», В.С. Высоцкий «Оплавляются свечи...», А.А. Вознесенский «Живите не в пространстве, а во времени...» и другие. | 1 |
| Раздел 2. Тайны русской души. | **Основное содержание** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 |
| | **Русский Гамлет.**<br>И.С. Тургенев. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например: «Гамлет Щигровского уезда», «Дневник лишнего человека» и другие. | 1 |
| | **Не стоит земля без праведника.**<br>Н.С. Лесков. Рассказы (один по выбору). Например: «Кадетский монастырь», «Пигмей», «Инженеры-бессребреники» и другие (из цикла «Праведники»). | 2 |
| | **Любовью всё спасается.**<br>Рассказы и повести (два произведения по Ф.М. Достоевский «Столетняя», «Кроткая» (из «Дневника писателя»), А.П. Чехов «Душечка», «Дуэль», «Верочка» и другие. | 1 |
| | **Практические занятия:** | 1 |
| | **Практическая работа №1.** Работа избранными эпизодами из рассказов(чтение и обсуждение).Сравнение описания чувств героев в рассказах разных авторов. Авторское отношение к герою, его мироощущению. | |
| Раздел 3. В поисках счастья. | **Основное содержание** | **6** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 |
| | **Не накажи меня подобным счастьем.**<br>Повести и романы (одно произведение по Н.Г. Помяловский «Мещанское счастье» (фрагменты), И.Н. Потапенко «Не герой» (фрагменты) и другие. | 1 |
| | **И безумно, мучительно хочется счастья.**<br>С.Я. Надсон. Стихотворения (одно по выбору). Например: «Я вчера ещё рад был отречься от счастья...», «Я долго счастья ждал...», «Любовь - обман, и жизнь - мгновенье...» и другие. | 1 |
| | **Главное - перевернуть жизнь.** | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | А.П. Чехов. Рассказы (один по выбору). Например: «Невеста», «О любви» и другие. | |
| | **На свете счастье есть.**<br>Рассказы и повести (три произведения по выбору). Например: А.Я. Яшин «Первый гонорар», «Угощаю рябиной», Ю.В. Буйда «О реках, деревьях и звёздах», «Свинцовая Анна», Г.И. Полонский «Доживём до понедельника» и другие. | 2 |
| | **Практические занятия:** | 1 |
| | **Практическая работа №2.** Написать эссе на тему: «Что такое счастье?» «Каким я вижу счастливого человека?» | |
| Раздел 4. Человек в круговороте истории. | **Основное содержание** | **8** |
| | **Теоретическое обучение** | **7** |
| | **На далёкой Гражданской.**<br>Стихотворения (три по выбору). Например: М.И. Цветаева «Ох, грибок ты мой, грибочек, белый груздь!..», «Юнкерам, убитым в Нижнем», Н.Н. Асеев «Марш Будённого», «Кумач»,М.А. Волошин«Гражданская война»и другие. | 1 |
| | **Жить вне России.**<br>Рассказы (один по выбору). Например: В.В. Набоков «Бритва», И.С. Шмелёв «Russie» (из цикла «Рассказы о России зарубежной»), очерк «Душа Родины» и другие. | 2 |
| | **Я не участвую в войне - она участвует во мне.**<br>А. Платонов. Рассказы (один по выбору). Например: «Взыскание погибших», «Одухотворённые люди» и другие. | 1 |
| | **Стихотворения (два по выбору).** Например: Ю.П. Кузнецов «Возвращение» («Шёл отец, шёл отец невредим...»), «Память» («Снова память тащит санки по двору...»), Ю.Д. Левитанский «Ну что с того, что я там был...», «Послание юным друзьям» («Я, побывавший там, где вы не бывали...») и другие. | 1 |
| | **Россия - это совесть.**<br>И. Грекова. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например: «Скрипка Ротшильда», «Перелом» (фрагменты) и другие. | 2 |
| | **Профессионально-ориентированное содержание** | 1 |
| | **Практические занятия** | |
| | **Практическая работа №3.** Подготовка сообщения **(**презентации) «История моей профессии» | |
| Раздел 5. Загадочная русская душа. | **Основное содержание** | **7** |
| | **Теоретическое обучение** | 7 |
| | **Любовь и милосердие.**<br>Рассказы и повести (два произведения по выбору). Например: В.В. Вересаев «Марья Петровна», Б.А. Пильняк «Первый день весны», Н.А. Тэффи «Дэзи», К.М. Симонов «Малышка» и другие. | 2 |
| | **Бывает всё на свете хорошо.**<br>А.Г. Битов. Рассказы (один по выбору). Например: «Солнце», «Большой шар», «Автобус», «Пятница, вечер» и другие (из цикла «Аптекарский остров»). | 2 |
| | **Дорогие мои старики.**<br>Б.П. Екимов. Рассказы (один по выбору). Например: «Родня», «Старые люди», «Родительская суббота», «Старый да малый» и другие. | 2 |
| | **Бессмертно всё.**<br>А.А. Тарковский. Стихотворения (два по выбору). Например: «Вот и лето прошло...», «Жизнь, жизнь» («Предчувствиям не верю, и примет...»), «Первые свидания» и другие. | 1 |
| Раздел 6. Существует ли формула счастья? | **Основное содержание** | **5** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 |
| | **И надо спешить жить.**<br>Стихотворения (одно по выбору). Например: М.А. Светлов «Гренада», «Каховка», «Моя поэзия», В.В. Маяковский «Домой!» и другие. | 1 |
| | **В чём заключается счастье?**<br>М.М. Зощенко. Рассказы (один по выбору). Например: «Счастье», «Семейное счастье» и другие. | 1 |
| | **Если б я мог вернуть рассвет!**<br>В.О. Богомолов. Рассказы (один по выбору). Например: «Первая любовь», | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | «Сердца моего боль» и другие. | |
| | **А счастье всюду.**<br>Рассказы (два по выбору). Например: В.М. Сотников «Совпадение», В.С. Токарева «Самый счастливый день», «Золотой ключик», Т.Е. Веденская «Сияющие аметисты» и другие. | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | **1** |
| | **Самостоятельная работа №1.** Составление литературной викторины (кроссворда) по рассказам М.М. Зощенко. | |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **1** |
| **Всего** | | **36** |

## Условия реализации программы учебного предмета УПВ.01 Родная литература (русская)

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

### 3.1.2. Структура и содержание рабочих программ общего гуманитарного социально-экономического цикла

## ОГСЭ.01 Основы философии

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **48 (12 часов вариативная часть)** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **46** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **-** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **30** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | **-** |
| практические работы (если предусмотрено) | **10** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| контрольная работа | **4** |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Предмет философии и ее история** | | **23** | |
| **Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 | |
| | 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность | | |
| | 2. Предмет и определение философии. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические работы** | 0 | |
| **Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 1 | |
| | 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). | | |
| | 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. | | |
| | 3.Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика | | |
| | **Практические работы** | 5 | |
| **Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 | |
| | 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. | | |
| | 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. | | |
| | **Практические работы** | 1 | |
| **Тема 1.4 Современная философия** | **Содержание учебного материала** | **7** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 3 | |
| | 1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. | | |
| | 2. Особенности русской философии. Русская идея. | | |
| | **3.Самостоятельная работа** | 1 | |
| | **Практические работы** | 3 | |
| **Раздел 2. Структура и основные направления философии** | | **22** | |
| **Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 4 | |
| | 1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). | | |
| | 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления | | |
| | **Практические работы** | 2 | |
| **Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 3 | |
| | 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. | | |
| | 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. | | |
| | **Практические работы** | 3 | |
| **Тема 2.3 Этика и социальная философия** | **Содержание учебного материала** | **7** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| | **Теоретическое обучение** | 5 | |
| | 1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. | | |
| | 2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности | | |
| | **Практические работы** | 1 | |
| | **3.Самостоятельная работа** | 1 | |
| **Тема 2.4 Место философии в духовной** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6,** |
| | **Теоретическое обучение** | 3 | |
| | 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **культуре и ее значение** | идеологии. | | **ОК.9** |
| | 2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. | | |
| | **Практические работы** | 0 | |
| **Повторение** | | **1** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **48** | |

**Условия реализации рабочей программы дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Социально-экономические дисциплины» Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СПО; Технические средства обучения: Мультимедийный компьютер с выходом в сеть Интернет; Проектор; Маркерная доска

## ОГСЭ.02 История

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **48 (12 часов вариативная часть)** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **44** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **-** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **34** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | **-** |
| практические работы (если предусмотрено) | **10** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| контрольная работа | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.** | | **15** | |
| **Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.** | Содержание учебного материала | 8 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| | 1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. | | |
| | 2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. | | |
| | 3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». | | |
| **Тема 1.2** | Содержание учебного материала | 7 | ОК.2, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.** | 1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.<br>2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.<br>3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. | | ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.** | | **33** | |
| **Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.** | Содержание учебного материала<br>1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.<br>2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.<br>3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. | 7 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве** | Содержание учебного материала<br>1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.<br>2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.<br>3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. | 7 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы** | Содержание учебного материала<br>1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.<br>2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Тема 2.4 Развитие культуры в России.** | Содержание учебного материала<br>1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».<br>2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.<br>3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.** | Содержание учебного материала<br>1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.<br>2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.<br>3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.<br>4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения** | Содержание учебного материала<br>Информационное общество. Глобализация и ее последствия<br>Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление | 2 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **48** | |

## Условия реализации рабочей программы дисциплины ОГСЭ.02 История

Для реализации программы дисциплины ОГСЭ.02 История имеется в наличии учебный кабинет «История и обществознание» Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СПО; Технические средства обучения:

Мультимедийный компьютер с выходом в сеть Интернет; Проектор; Интерактивная доска, Маркерная доска

## ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **164** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **164** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 164 |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | - |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические работы (если предусмотрено) | **152** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **12** |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | |
| **Раздел 1. Вводно-коррективный курс** | | **14** | |
| **Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)** | Тематика практических занятий<br>Фонетический материал<br>- основные звуки и интонемы английского языка;<br>- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;<br>-совершенствование орфографических навыков.<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);<br>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;<br>- безличные предложения;<br>- понятие глагола-связки . | 8 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме:<br>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной<br>лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Грамматический материал:<br>- модальные глаголы, их эквиваленты;<br>- предложения с оборотом thereis/are;<br>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.<br>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | |
| **Раздел 2. Развивающий курс** | | 84 | |
| **Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- числительные;<br>- система модальности.;<br>- образование и употребление глаголов в Past, FutureSimple/Indefinite. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.4. Досуг** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite,<br>- использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем<br>- придаточные предложения времени и условия (if, when). | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.5. Новости, средства массовой информации** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образованиеиупотреблениеглаголовв Present Continuous/Progressive, Present Perfect;<br>- местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;<br>- понятие согласования времен и косвенная речь.<br>- неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br>- наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **профессиональное образование** | IndefinitePassive.<br>- инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.<br>- 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** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere;<br>- сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;<br>- предложения с союзами neither…nor, either…or;<br>- дифференциальные признаки глаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;<br>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive;<br>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.10 Научно-технический прогресс** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere;<br>-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;<br>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;<br>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.11 Профессии, карьера** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал для продуктивного усвоения:<br>- распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;<br>- систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (ConditionalI, II, III) | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- дифференциальные признаки глаголов в PastContinuous;<br>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.13 Искусство и развлечения** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы в страдательном залоге. | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты** | Тематика практических занятий<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- дифференциальные признаки глаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;<br>Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.<br>Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | без обязательного различения их функций. | | |
| **Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»** | | **54** | |
| **Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания** | Тематика практических занятий | | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| | 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | 6 | |
| | 2. Типы организаций питания и работа персонала | 6 | |
| | 3. Составление меню, названия блюд | 6 | |
| | 4. Кухня, производственные помещения, оборудование | 6 | |
| | 5. Кухонная столовая и барная посуда | 6 | |
| | 6. Обслуживание посетителей в ресторане | 6 | |
| | Система закупок продуктов и их хранения | 6 | |
| | 8. Организация работы официанта и бармена | 6 | |
| | 9. Кухня народов мира | 6 | |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** | |
| **Всего:** | | **164** | |

**Условия реализации рабочей программы дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык).**

Для реализации программы дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) имеется в наличии учебный кабинет «Иностранный язык (английский) и иностранный язык в профессиональной деятельности)» Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СПО; Технические средства обучения: Мультимедийный компьютер с выходом в сеть Интернет; Проектор; персональные компьютеры (12 шт), Маркерная доска

## ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **164** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **164** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 164 |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | - |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические работы (если предусмотрено) | **152** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **12** |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | |
| **Раздел 1. Вводно-корректив ный курс** | | **14** | |
| **Тема 1.1.** | **Тематика практических занятий:** | **8** | ОК 02, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)** | Фонетический материал<br>- буквы и звуки в немецком языке, основные правила немецкого произношения;<br>- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;<br>-совершенствование орфографических навыков.<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- порядок слов в простом повествовательном предложении;<br>- порядок слов в вопросительном и отрицательном предложении;<br>- неопределенно-личные и безличные предложения;<br>- понятие глагола-связки. | | ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме:<br>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной<br>лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.<br>Грамматический материал:<br>- модальные глаголы;<br>- система времен в немецком языке. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Раздел 2. Развивающий курс** | | **84** | |
| **Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- имя существительное: его основные функции в предложении; образование множественного числа существительных;<br>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- числительные;<br>- образование и употребление глаголов в прошедшем времени. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- словообразование;<br>- образование и употребление глаголов в будущем времени. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 2.4. Досуг** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- придаточные предложения времени и условия. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 2.5. Новости, средства массовой информации** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- местоимения: указательные, личные, притяжательные, относительные,<br>неопределенные. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |
| **Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- косвенная речь;<br>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;<br>- наречия в сравнительной и превосходной степенях, местоименные наречия. | **6** | ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- страдательный залог;<br>- инфинитив и инфинитивные обороты; | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- виды придаточных предложений;<br>- сослагательное наклонение. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы с возвратным местоимением sich;<br>- повелительное наклонение. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.10 Научно-технический прогресс** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- причастие;<br>- отрицание в немецком языке. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.11 Профессии, карьера** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал для продуктивного усвоения:<br>- предлоги с Dativ;<br>- предлоги с Dativ и Akkusativ. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- предлоги с Genitiv;<br>- географические наименования и имена собственные в Genitiv. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.13 Искусство и развлечения** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты** | **Тематика практических занятий:**<br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- повторение грамматического материала;<br>- итоговый грамматический тест. | **6** | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| **Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»** | | **54** | |
| **Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания** | **Тематика практических занятий** | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| | 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | **6** | |
| | 2. Типы организаций питания и работы персонала | **6** | |
| | 3.Составление меню, названия блюд | **6** | |
| | 4. Кухня, производственные помещения, оборудование | **6** | |
| | 5. Кухонная столовая и барная посуда | **6** | |
| | 6. Обслуживание посетителей в ресторане | **6** | |
| | 7.Система закупок продуктов и их хранения | **6** | |
| | 8. Организация работы официанта и бармена | **6** | |
| | 9.Кухня народов мира | **6** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** | |
| **Всего:** | | **164** | |

**Условия реализации рабочей программы дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык).**

Для реализации программы дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык) имеется в наличии учебный кабинет «Иностранный язык (немецкий) и иностранный язык в профессиональной деятельности)» Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СПО; Технические средства обучения: Мультимедийный компьютер с выходом в сеть Интернет; Проектор; Маркерная доска

## ОГСЭ.04 Физическая культура

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **164** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **164** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **158** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **4** |
| практические занятия | **148** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **12** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | | **12** | |
| **Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.** | Содержание учебного материала | 2 | ОК 8 |
| | Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. | | |
| | Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. | | |
| **Тема 1.2. Здоровый образ жизни.** | Содержание учебного материала | | |
| | Основы здорового образа и стиля жизни.<br>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. | 2 | ОК 8 |
| | Тематика практических занятий | | |
| | 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений.<br>2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.<br>3. Выполнение комплексов упражнений для глаз.<br>4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.<br>5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.<br>6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.<br>7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.<br>8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.<br>9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. | 8 | |
| **Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности** | | **108** | |
| **Тема 2.1. Лёгкая атлетика.** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. | | |
| | Тематика практических занятий | | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.<br>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:<br>-воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.<br>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.<br>-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.<br>-воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. | 24 | ОК 8 |
| Тема 2.2. Общая физическая подготовка | Содержание учебного материала | | |
| | Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. | - | ОК 8 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры. | | |
| | Тематика практических занятий | | |
| | 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.<br>2. Подвижные игры различной интенсивности. | 12 | |
| Тема 2.3. Спортивные игры. | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| | Баскетбол<br>Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.<br>Волейбол.<br>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.<br>Футбол.<br>Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.<br>Гандбол.<br>Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.<br>Бадминтон.<br>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.<br>Настольный теннис.<br>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. | | |
| | Тематика практических занятий | 48 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.<br>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:<br>-воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.<br>3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.<br>4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.<br>5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм. | | |
| Тема 2.4. Аэробика (девушки) | Содержание учебного материала<br>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками<br>Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.<br>Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.<br>Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.<br>Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.<br>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.<br>Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".<br>Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий. | - | ОК 8 |
| | Тематика практических занятий<br>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций<br>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:<br>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.<br>-воспитание координации движений в процессе занятий.<br>3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.<br>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. | 12 | |
| Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем) | Содержание учебного материала<br>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.<br>Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.<br>Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.<br>Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий | - | ОК 8 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний | | |
| | Тематика практических занятий | 12 | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.<br>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:<br>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;<br>- воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;<br>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;<br>- воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.<br>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп | | |
| Тема 2.5. Лыжная подготовка | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| | Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).<br>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).<br>Катание на коньках.<br>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.<br>Кроссовая подготовка.<br>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. | | |
| | Тематика практических занятий | 12 | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.<br>2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:<br>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.<br>4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта. | | |
| **Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** | | **32** | |
| Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| высоких профессиональных результатов | дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.<br>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.<br>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. | | |
| | Тематика практических занятий | 32 | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.<br>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.<br>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.<br>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.<br>5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** | |
| **Всего:** | | **164** | |

**Условия реализации программы учебного предмета ОГСЭ.04 Физическая культура**

Для реализация программы предмета имеется в наличии спортивный зал с необходимым оборудованием, тренажерный зал, стадион на территории лицея

## ОГСЭ.05 Психология общения

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **40 (8 часов вариативная часть)** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **39** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **7** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **30** |
| в том числе контрольная работа | **1** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | **-** |
| практические работы (если предусмотрено) | **7** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **1** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способств** |
|---|---|---|---|

| | | | ует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. | | |
| | 2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения | | |
| | 3. Единство общения и деятельности. | | |
| **Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. | | |
| | 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. | | |
| **Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. | | |
| | 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности. | | |
| | **Самостоятельная работа** | **1** | |
| **Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. | | |
| | 2. Невербальная коммуникация. | | |
| | 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. | | |
| **Тема 5. Формы делового общения и их характеристики** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. | | |
| | 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация | | |
| **Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов | | |
| **Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. | | |
| | 2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. | | |
| **Тема 8. Общие сведения об этической культуре** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | 1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. | | |
| | 2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений | | |
| ***Тема 9.*** *Целеполагание и построение жизненной перспективы* | ***Содержание учебного материала*** | **7** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| | *1. Жизнестойкий человек. Как им стать?* Понятие жизнестойкости и её значимости в жизни человека. Жизнестойкость как фактор поддержания психического и социального здоровья человека. Компоненты жизнестойкости. Признаки человека с высоким уровнем жизнестойкости. | | |
| | *2. Стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях.* Упражнения «Меняются, те кто…», «Эмиграция», «Минута молчания», «Пишу тебе». | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *3. Есть проблема? Нет проблем!*<br>Упражнения «Я смогу», «Неприятность эту мы переживем». Буклеты «Советы по уходу за своим настроением». | | |
| | *4. Позитивное мироощущение.*<br>Понятие и примеры жизнеутверждающих установок, активация позитивно окрашенных реакций на различные, в том числе стрессовые ситуации в жизни подростков. | | |
| | *5. Как успешно общаться и налаживать контакты.*<br>Особенности межличностного взаимодействия. Как общаться и достойно выходить из конфликтных ситуаций, не разрушая отношений с окружающими людьми.. | | |
| | *6. Я не такой как все и все мы разные!*<br>Понятие уважения подростков к себе и окружающим, чувства собственного достоинства, коммуникабельности | | |
| | *7. Ценности личности.*<br>Понятие «ценности», «жизненные ценности». Ценности как важная составляющая личности, которая определяет наше отношение к жизни вообще. | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **40** | |

**Условия реализации рабочей программы дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения**

Для реализации программы дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения имеется в наличии учебный кабинет «Социально-экономические дисциплины» Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СПО; Технические средства обучения: Мультимедийный компьютер с выходом в сеть Интернет; Проектор; Маркерная доска

## 3.1.3. Структура и содержание рабочих программ математического и общего естественнонаучного цикла

### ЕН.01 Химия

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **144** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **137** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **36** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **99** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | **26** |
| практические работы (если предусмотрено) | **10** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| **Самостоятельная работа** | **7** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Химия**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Физическая химия** | | **40** | |
| **Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся на ПР<br>1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции;<br>2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания. | - | |
| **Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость | | |
| | Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) | | |
| | Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении | | |
| | Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ОК 4,ОК 6 |
| | Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика | **1** | |
| **Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс | | |
| | Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания | | |
| | Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Сравните активность биологических и неорганических катализаторов.<br>Решение задач на расчет константы скорости реакции.<br>Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности» | **1** | |
| **Тема 1.4. Свойства растворов.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | |
| | Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | pH среды. | | ОК10 |
| | Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая.<br>Решить задачи на расчет концентрации растворов. | **1** | |
| **Тема 1.5. Поверхностные явления**. | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры. | **1** | |
| **Раздел.2 Коллоидная химия** | | **36** | |
| **Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания | | |
| **Тема 2.2. Коллоидные растворы.** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,ОК10 |
| | Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл. | 2 | |
| | Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | Самостоятельная работа обучающихся на ПР<br>Составление формул и схем мицеллы гидрозоля. | - | |
| **Тема 2.3. Грубодисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ПК 2.3<br>ПК 4.6<br>ПК5.3<br>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Подготовить компьютерные презентации на тему:<br>Молоко, как природная эмульсия.<br>Пенообразование в кондитерском производстве. | **1** | |
| **Тема2.4. Физико-химические изменения** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.** | Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Подготовить сообщения на тему:<br>Вещества – загустители, желеобразователи. | **1** | |
| **Раздел 3. Аналитическая химия** | | **66** | |
| **Тема 3.1. Качественный анализ.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена | | |
| **Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.** | **Содержание учебного материала** | **24** | |
| | Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** | |
| | Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости. | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Самостоятельная работа обучающихся на ПР<br>Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении.<br>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.<br>Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.<br>Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката. | - | |
| **Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.** | **Содержание учебного материала** | **28** | |
| | Понятие. Сущность методов количественного анализа.<br>Операции весового (гравиметрического) анализа | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ОК10 |
| | Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля | | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** | |
| | Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. | 2 | ПК 3.3 ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. | 2 | ОК4, ОК6 |
| | Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. | 2 | ПК 2.2 ОК4, ОК6 |
| | Самостоятельная работа обучающихся на ПР<br>Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.<br>Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя»<br>Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.<br>Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологичес-кого контроля | | |
| **Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | Сущность физико-химических методов анализа и их особенности | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. | 2 | ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся.**<br>Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле. | **1** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **144** | |

**Условия реализации программы учебной дисциплины ЕН.01Химия**

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

## ЕН.02 Экологические основы природопользования

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **35** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **-** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **33** |

| | |
|---|---|
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические работы (если предусмотрено) | - |
| самостоятельная работа | **1** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества** | | **22** | |
| **Тема 1.1 Природоохранный потенциал** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 2 ОК 4-7 ОК 11** |
| | **Теоретическое обучение** | **7** | |
| | 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. | | |
| | **Самостоятельная работа** | **1** | |
| | **Расчет экологического следа** | **1** | |
| **Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 2 ОК 4-7** |
| | **Теоретическое обучение** | **6** | |
| | Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. | | |
| **Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 2 ОК 4-7** |
| | **Теоретическое обучение** | **8** | |
| | 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. | | |
| **Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования** | | **12** | |
| **Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.** | **Содержание учебного материала** | **8** | |
| | **Теоретическое обучение** | **8** | |
| | 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. | | **ОК 2-3** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Природоохранный надзор** | 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** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** | |
| | Гражданско-<br>правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **36** | |

## Условия реализации программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

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

### 3.1.4. Структура и содержание рабочих программ общепрофессионального цикла

## ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **68** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **31** |
| в том числе: | |
| -теоретическое обучение | **33** |
| -лабораторные занятия (если предусмотрено) | **7** |
| -практические занятия (если предусмотрено) | **24** |
| Самостоятельная работа | **2** |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | | |
| **Раздел 1** | **Морфология и физиология микробов** | **20** | |
| **Тема 1.1 Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | **5** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. | | |
| | **Лабораторные работы** | 3 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Лабораторная работа№1** Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 1 | |
| | **Лабораторная работа№2** Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Тема 1.2. Физиология микробов** | **Содержание учебного материала** | **7** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. | | |
| | Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | | |
| | **Лабораторные работы** | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Лабораторная работа №3** Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 | |
| | **Лабораторная работа№4** Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. | | |
| | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. | | |
| | Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | | |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | **Практическое занятие №1** Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | 2 | |
| | **Практическое занятие № 2** | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | | ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **23** | |
| **Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.1 |
| | 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 | | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.1 |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практическое занятие №3**<br>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** | |
| **Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **5** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.1 |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | | |
| | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практическое занятие №4**<br>Изучение схемы пищеварительного тракта. | 1 | |
| | **Практическое занятие №5**<br>Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 | |
| **Тема 2.3 Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.1 |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | | |
| | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | | |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практическое занятие №6**<br>Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 2 | |
| | **Практическое занятие №7**<br>Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | преподавателя) | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | 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 | | ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 |
| | 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 | | ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практическое занятие №8** Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 4 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Раздел 3** | **Гигиена и санитария в организациях питания** | **20** | |
| **Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 |
| | Личная гигиена работников пищевых производств. | | |
| | Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. | | |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | |
| | **Практические занятия** | 4 | |
| | **Практическое занятие №9** Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 |
| | **Практическое занятие №10** Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | | |
| **Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | 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 | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 |
| | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | | ОК 1-7, 9,10 |
| | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила их применения, условия и сроки хранения | | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Практическое занятие №11** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| | Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил | | |
| **Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | | |
| | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| | **Практическое занятие №12** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 1 | |
| | Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил | | |
| **Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | 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 | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **68** | |

## Условия реализации программы учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал,

образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).
Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **96** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 34 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 57 |
| лабораторные занятия | 14 |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа | 3 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Раздел 1** | **Основные группы продовольственных товаров** | **46** | |
| **Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | | |
| | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | | |
| | Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сообщений | | |
| **Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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 | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Лабораторная работа№1** Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** | |
| **Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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 | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Лабораторная работа№2** Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Лабораторная работа№3** Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | |
| | **Лабораторная работа№4** Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии** | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | |
| | **Лабораторная работа№5** Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Лабораторная работа№6** Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров | | |
| | **Лабораторные работы** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Лабораторная работа№7** Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Раздел 2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | **46** | |
| **Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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.<br>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | | |
| | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | | |
| | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | | |
| | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | | |
| | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | | |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9, 10 |
| | **Практическое занятие №1** Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | 2 | |
| | **Практическое занятие № 2** Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. | 1 | |
| | **Практическое занятие № 3** Подбор технического оснащения складских помещений | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений | | |
| **Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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 | | |
| | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | | |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Практическое занятие №4** Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | 1 | |
| | **Практическое занятие №5** Определение наличия запасов на складе. | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе | | |
| **Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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. | | |
| | Значение упаковки для сохранения качества | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продовольственных товаров и продуктов | | |
| | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | | |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Практическое занятие №6** Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | 1 | |
| | **Практическое занятие № 7** Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | 2 | |
| | **Практическое занятие №8** Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.<br>Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. | | |
| **Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 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 | | |
| | **Практические занятия** | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Практическое занятие №9** Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | 2 | |
| | **Практическое занятие №10** Оформление заказа на сырье и продукты со склада | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов | **1** | |
| **Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.<br>Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | |
| | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | | |
| | 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 | | |
| | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | | |
| | **Практические занятия** | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | **Практическое занятие №11** Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие №12** Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | 2 | |
| | **Практическое занятие №13** Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** | |
| **Всего:** | | **96** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

– компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
– «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
– мультимедиапроектор (интерактивная доска);
– локальная сеть с выходом в Интернет,
– комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
– мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
– программное обеспечение,
– необходимые реактивы и оборудование;
– калькуляторы;
– иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **64** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **27** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 33 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 27 |
| Самостоятельная работа | 2 |

| | |
|---|---|
| Консультации | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10 |
| | Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Раздел 1** | **Механическое оборудование** | **18** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| **Тема 1.1. Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. | | |
| | Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| **Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | 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 эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 6.4 |
| | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** | |
| **Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4 |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4 |
| | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.7<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 |
| | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | **22** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| **Тема 2.1. Классификация теплового оборудования** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.2. Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.3. Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.4. Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.6. Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4 |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4 |
| | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2.8. СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.2<br>ПК 6.4 |
| | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **8** | |
| **Тема 3.1 Классификация** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5 |
| | Классификация и характеристика торгово-холодильного | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **холодильного оборудования** | оборудования | | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. | | |
| | Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 3.4. Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4 |
| | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **12** | |
| **Тема 4.1. Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения | | |
| | Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства | | |
| | Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни | | |
| | Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе | | |
| | Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции | | |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | **2** | |
| | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов | **2** | |
| | Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **64** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет«Техническое оснащение организаций питания»,оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),

- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП. 04 Организация обслуживания

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 64 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 34 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 34 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | | |
| | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. | | |
| | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания | | |
| | **Тематика практических занятий** | **2** | |
| | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 2. Торговые** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, |
| | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **помещения организаций питания** | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг | | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Интерьер помещений организации питания | | |
| | Сервизная, назначение, оснащение | | |
| | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение | | |
| | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение | | |
| | **Тематика практических занятий** | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.<br>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** | |
| **Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | | |
| | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | | |
| | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла | | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | | |
| | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | | |
| | Правила работы с подносом | | |
| | **Тематика лабораторных работ** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания | **2** | |
| | Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | **2** | |
| | Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию | **2** | |
| | Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 |
| | Средства информации. Назначение и принципы составления меню | | |
| | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тематика лабораторных работ** | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 5. Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов<br>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.<br>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | | |
| | **Тематика лабораторных работ** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | **2** | |
| | Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | | |
| | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского<br>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание | | |
| | **Тематика лабораторных работ** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом | **2** | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча | **1** | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд | **1** | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка | **1** | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | | |
| | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | | |
| | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. | | |
| | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий | | |
| | Правила этикета и нормы поведения за столом | | |
| | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | | |
| | Расчет с потребителями | | |
| | **Тематика лабораторных работ** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания | **4** | |
| | Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями | **1** | |
| | Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы | | |
| | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | | |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | | |
| | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания | | |
| | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай | | |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей | | |
| | **Тематика лабораторных работ** | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах | **1** | |
| | Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** | |
| **Тема 9. Специальные формы обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, |
| | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс | | |
| | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гостиниц | | ПК 6.3 |
| | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий | | |
| | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта | | |
| | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю | | |
| | Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | | |
| | **Тематика практических занятий** | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **64** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **96** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **42** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 49 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 42 |
| Самостоятельная работа | 3 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | |
| **Раздел 1 Основы экономики** | | **56** | |
| **Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | 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. | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. | | |
| | Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | **2** | |
| **Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **18** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. | | |
| | Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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. | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** | |
| | **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII<br>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | - | |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические занятия.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **16** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование | | |
| | Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | 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 | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** | |
| | **Практические занятия.** Изучение источников финансирования деятельности организации | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Изучение разделов бизнес- плана | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | | |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | **22** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | **8** | |
| | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | | |
| | Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | 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. | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | |
| | **Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | **2** | |
| **Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | **6** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. | | |
| | Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | **2** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | **8** | ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. | | |
| | Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации | | |
| | Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | ПК 6.1-6.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **2** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.<br>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач | **1** | |
| **Раздел 3.** | **Основы маркетинга** | **16** | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **8** | |
| | 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. | | |
| | Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). | | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. | | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **8** | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. | | |
| | Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **Практические занятия.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **2** | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | **1** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **96** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 64 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **10** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 55 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 5 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенц** |
|---|---|---|---|

| | | | ий |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Основные положения Конституции РФ** | **10** | |
| **Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. | | |
| **Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина | | |
| | Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина | | |
| | Право социальной защиты граждан | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Раздел 2** | **Основы гражданского права** | **16** | |
| **Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Предмет, принципы и источники российского гражданского права | | |
| | Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Классификация субъектов предпринимательской деятельности | | |
| | Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица | | |
| | Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности | | |
| | **Тематика практических занятий** | | |
| | Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности». | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | **2** | |
| **Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| | 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). | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Раздел 3** | **Основы трудового права** | **16** | |
| **Тема 3.1 Правовое** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| | Трудовые отношения: понятие, основания возникновения | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **регулирование трудовых отношений** | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий** | | |
| | Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы» | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| | Материальная ответственность работодателя перед работником | | |
| | Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. | | |
| | **Тематика практических занятий** | | |
| | Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников» | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 3.3 Защита трудовых прав работников** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения | | |
| | Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Раздел 4.** | **Административные правонарушения и административная ответственность** | **12** | |
| **Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины | | |
| | Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности | | |
| | **Тематика практических занятий** | | |
| | Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных» | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 4.3. Административные наказания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Раздел 5.** | **Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | **8** | |
| **Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. | | |
| | Третейские суды в РФ | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **64** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1 Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 96 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 19 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 72 |
| Самостоятельная работа | 3 |
| Консультации | - |

| | |
|---|---|
| **Промежуточная аттестация** | **2** |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1** | **Автоматизированная обработка информации** | **12** | |
| **Тема 1.1 Информация и информационные процессы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации. | **1** | |
| **Тема 1.2. Технические средства информационных технологий** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9,10 |
| | 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 | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.. | **1** | |
| **Тема 1.3. Информационные системы** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | | |
| | **Тематика практических занятий** | **4** | |
| | Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант». | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы | | |
| **Раздел 2** | **Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **58** | |
| **Тема 2.1 Технология обработки текстовой** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 |
| | Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **информации** | Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. | | |
| | **Тематика практических занятий** | **10** | |
| | Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы | | |
| **Тема 2.2 Технология обработки графической информации** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 |
| | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) | | |
| | **Тематика практических занятий** | **10** | |
| | Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ | | |
| **Тема 2.3 Компьютерные презентации** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 |
| | Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | | |
| | **Тематика практических занятий** | **8** | |
| | Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд». | | |
| **Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9,10 |
| | Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | | |
| | База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. | | |
| | **Тематика практических занятий** | **8** | |
| | Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности | | |
| **Тема 2.5** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 1-7, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. | | 9,10<br>ПК 6.1-6.3 |
| | Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. | | |
| | **Тематика практических занятий** | **12** | |
| | Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | | |
| **Раздел 3** | **Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | **24** | |
| **Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7,<br>9,10<br>ПК 6.1-6.3 |
| | Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. | | |
| | Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции | | |
| | Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.. | | |
| | **Тематика практических занятий** | **10** | |
| | Создание Web-страницы предприятия общественного питания. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. | | |
| **Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-7,<br>9,10<br>ПК 6.1-6.3 |
| | Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.<br>Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | | |
| | **Тематика практических занятий** | **10** | |
| | Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов | **1** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **96** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.08 Охрана труда

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 32 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 19 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | 1 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифееренцированного зачета** | 2 |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли | | |
| **Раздел 1** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | **8** | |
| **Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 |
| | 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 | | ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | | |
| | Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | | |
| | Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | | |
| | **Тематика практических работ** | **2** | |
| | Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | **2** | |
| **Тема 1.2 Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда | | |
| | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции | | |
| | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | | |
| **Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | 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 | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | | |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| **Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **4** | |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий** | **2** | |
| | Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | | |
| **Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | | |
| | Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | | |
| | **Тематика практических занятий** | **2** | |
| | Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | | |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **12** | |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6 |
| | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенности состояния организма) | | ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | | |
| | Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | | |
| | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | | |
| | Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | **1** | |
| **Тема 3.2 Пожарная безопасность** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | 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 | | |
| | **Тематика практических занятий** | **4** | |
| | Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | **4** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | | |
| | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | | |
| | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **32** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны

труда. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;

-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

- объекты охраны труда.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 68 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 48 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 48 |
| Самостоятельная работа | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | **12** | |
| **Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | | |
| **Тема 1.2. Организация гражданской обороны** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля | | |
| | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | | |
| | **Тематика практических занятий** | 2 | |
| | Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК | | |
| Тема 1.3. **Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях | | |
| | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | | |
| | **Тематика практических занятий** | 2 | |
| | Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения | | |
| **Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии | | |
| | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке** | | | |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **6** | |
| **Тема 2.1.**<br><br>**Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие** | **Содержание учебного материала** | | ОК 01-04, ОК 06,<br><br>ОК 09, ОК 10 |
| | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.<br>Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.<br>Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. | 2 | |
| | Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях | | |
| | Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. | | |
| | Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | | |
| | **Тематика практических занятий** | 4 | |
| | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | | |
| | Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | | |
| | Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | | |
| | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца | | |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | | 48 | |
| **Тема *3*.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации** | **Содержание учебного материала** | | ОК 01-04, ОК 06,<br><br>ОК 09, ОК 10 |
| | Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.<br>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий | 8 | |
| | Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ<br>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.<br>Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке | | |
| | Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России<br>*Проявление терроризма* в *России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации* | | |
| | **Тематика практических занятий** | 40 | |
| | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций | | |
| | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях | | |
| | Изучение материальной части, сборка, разборка автомата | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. | | |
| | Построение и отработка движения походным строем | | |
| | Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте | | |
| **Промежуточная аттестация** | | 2 | |
| **Всего:** | | **68** | |

**Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОП.10 Технология приготовления блюд национальной кухни

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **107** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **39** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 49 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 39 |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Консультации | 3 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** | **12** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Технология приготовления блюд национальной кухни

| Наименование разделов | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые |
|---|---|---|---|

| и тем | | | | элементы компетенций |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **ОП.10** | **Технология приготовления блюд национальной кухни** | | **92** | |
| **Тема 1.1 Кухня народов Европы** | **Содержание учебного материала** | | **16** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 1 | **Итальянская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: холодные блюда, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), блюда из круп, сладкие блюда, напитки. | | |
| | 2 | **Французская кухня.** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые в французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | 3 | **Немецкая кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: холодные блюда, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | 4 | **Польская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд польской кухни. Продукты, используемые в польской кухне. Технологический процесс приготовления блюд польской кухни: свиное филе, зразы по – польски, бифштекс хозяйский; гарниры для вторых блюд; сладкие блюда. | | |
| | 5 | **Венгерская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни. Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | 6 | **Английская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | 7 | **Болгарская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд болгарской кухни. Продукты, используемые в болгарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд болгарской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | 8 | **Чешская и словацкая кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд чешской и словацкой кухни. Продукты, используемые чешской и словацкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд чешской и словацкой кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические занятия** | 9 | |
| | **Практическое занятие №1** Составление таблицы: «Условия, сроки хранения, товарные потери сырья при приготовлении блюд национальной кухни» | 2 | |
| | **Практическое занятие №2** Составление технологических карт по приготовлению **блюд** итальянской, французской кухонь | 1 | |
| | **Практическое занятие №3** Составление технологических карт по приготовлению блюд немецкой кухни. | 1 | |
| | **Практическое занятие №4** Составление технологических карт по приготовлению блюд польской кухни. | 1 | |
| | **Практическое занятие №5** Составление технологических карт по приготовлению блюд венгерской кухни. | 1 | |
| | **Практическое занятие №6** Составление технологических карт по приготовлению блюд английской кухни | 1 | |
| | **Практическое занятие №7** Составление технологических карт по приготовлению блюд болгарской кухни | 1 | |
| | **Практическое занятие №8** Составление технологических карт по приготовлению блюд чешской и словацкой кухни | 1 | |
| | **Самостоятельная работа**<br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций. | **1** | |
| **Тема 1.2 Североамериканская кухня** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 1 **Кухня США**<br>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат «Хикаго», салат американский; первые блюда: суп-пюре «по-фермерски»; вторые блюда: бифштекс по-чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по-королевски, омлет по-американски. | | |
| | 2 **Кухня Канады**<br>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюд из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторые блюда: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками. | | |
| | **Практические занятия** | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие№9** Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США | 1 | |
| | **Практическое занятие № 10** Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Канады | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций. | | |
| **Тема1. 3 Арабская кухня** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 1 **О**сновные особенности. Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне. Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни: Паштет из фасоли, суп с бараниной, суп вермишелевый по – египетски; вторых блюд : шницель мясной по-африкански, куры тушеные в томате, мясо тушеное с черносливом; холодных закусок: салат по-египетски, салат фруктовый. | | |
| | 2 **Кухня Саудовской Аравии**<br>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | кухни Саудовсой Аравии. Продукты, используемые в кухне Саудовсой Аравии. Технологический процесс приготовления блюд кухни Саудовсой Аравии: Салат «порт Саид», салат овощной; вторых блюд; птица жареная, баранина с овощами, кус-кус; яблоки фаршированные птицей, Кади по-восточному. | | |
| | 3 | **Кухня Сирии, Ливии, Ирака** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака. Продукты, используемые в кухни Сирии, Ливии, Ирака. . Технологический процесс приготовления блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака: Салат из овощей и фруктов; суп фасолевый по-алжирски, суп с бараниной, суп с овощами по-арабски; вторые блюда: куры по-арабски с овощами, баранина тушеная в кисло-сладком соусе. | | |
| | **Практические занятия** | | 3 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие №** 11Составление технологических карт по приготовлению египетской кухни. | | 1 | |
| | **Практическое занятие №12** Составление технологических карт по приготовлению кухни Саудовсой Аравии. | | 1 | |
| | **Практическое занятие №13** Составление технологических карт по приготовлению Сирии, Ливии, Ирака. | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций | | 1 | |
| **Тема1. 4 Китайская кухня** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 |
| | 1 | **Китайская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд китайской кухни: холодных закусок, карп из Хуанхэ; салата из почек; вторых блюд: баранина Хук-Хото, Дим – сам, мясо со вкусом рыбы; императорская курица по-китайски; утка по-пекински; сладких блюд и десертов; кокосового крема, крем с фруктами | | |
| | **Практические занятия** | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие №14** Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций. | | | |
| **Тема1.5 Корейсая кухня** | **Содержание учебного материала** | | **4** | |
| | 1 | **Корейсая кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд корейской кухни. Продукты, используемые в корейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд корейской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | **Практические занятия** | | **1** | |
| | **Практическое занятие №15** Составление технологических карт по приготовлению блюд корейской кухни | | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | |
| **Тема1. 6 Монгольская кухня** | **Содержание учебного материала** | **4** | |
| | 1 **Монгольская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд монгольской кухни. Продукты, используемые в монгольской кухне. Технологический процесс приготовления блюд монгольской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | **Практические занятия** | 1 | |
| | **Практическое занятие № 16** Составление технологических карт по приготовлению блюд монгольской кухни | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | |
| **Тема1. 7 Южноамериканская кухня** | **Содержание учебного материала** | **8** | |
| | 1 **Южноамериканская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд аргентинской, бразильской кухни. Продукты, используемые в аргентинской, бразильской кухне. Технологический процесс приготовления блюд аргентинской, бразильской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | **Практические занятия** | 4 | |
| | **Практическое занятие № 17** Составление технологических карт по приготовлению блюд аргентинской, кухни | 2 | |
| | **Практическое занятие №18** Составление технологических карт по приготовлению блюд, бразильской кухни | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | **1** | |
| **Тема1. 8 Мексиканская кухня** | **Содержание учебного материала** | **4** | |
| | 1 **Мексиканская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд мексиканской кухни. Продукты, используемые в мексиканской кухне. Технологический процесс приготовления блюд мексиканской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | **Практические занятия** | 1 | |
| | **Практическое занятие № 19** Составление технологических карт по приготовлению блюд мексиканской кухни | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | |
| **Тема1. 9 Японская кухня** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 1 **Японская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд японской кухни. Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мяса криля в соевом соусе, темпури | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | (небесное явство). Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии. | | |
| | **Практические занятия** | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие №20** Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщения. | | | |
| **Тема1.10 Индийская кухня** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 1 | **Индийская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологический процесс приготовления блюд индийской кухни: рис по- индийски; первых блюд: суп-пюре по- индийски, суп кари; пудинги, халвы, наман-пара, самоса. | | |
| | **Практические занятия** | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие №21** Составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | **1** | |
| **Тема 1.11 Кухни народов СССР** | **Содержание учебного материала** | | **24** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 1 | **Русская кухня** **О**сновные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюри, уха, блины, курник. | | |
| | 2 | **Украинская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни: кулеш, курица тушенная с галушками, толченка, гречаники, узвар из сушеных фруктов. | | |
| | 3 | **Белорусская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: холодник, рыбные галки, драники. | | |
| | 4 | **Татарская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши. | | |
| | 5 | **Казахская кухня** **О**сновные особенности. Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни. Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак, казахская лепешка | | |
| | 6 | **Мордовская кухня** **О**сновные особенности. Ассортимент и характеристика блюд мордовской кухни. Продукты, используемые в | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | мордовской кухне. Технологический процесс приготовления блюд мордовской кухни: баланда-суп, шонгарям, пельняни. | | |
| | 7 | **Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская) О**сновные особенности. Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни. Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления блюд закавказской кухни: суп-харчо, мужужи, куриный суп «Тархана», блюда из сыра, суп «Пити», кебаб, щербет. | | |
| | 8 | **Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская)** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд среднеазиатской кухни. Продукты, используемые в среднеазиатской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: шурпа, плов, самса, суп нутовый, пашмак, шорба | | |
| | 9 | **Еврейская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд еврейской кухни. Продукты, используемые в еврейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд еврейской кухни: форшмак, щука фаршированная, цимес-кнейлах. | | |
| | **Практические занятия** | | 9 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | **Практическое занятие №22** Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №23** Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №24** Составление технологических карт по приготовлению блюд белорусской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №25** Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №26** Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №27** Составление технологических карт по приготовлению блюд башкирской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №28** Составление технологических карт по приготовлению блюд закавказской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №29** Составление технологических карт по приготовлению среднеазиатской кухни | | 1 | |
| | **Практическое занятие №30**Составление технологических карт по приготовлению блюд еврейской кухни | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | | |
| **Тема1.12 Скандинавская кухня** | **Содержание учебного материала** | | **8** | |
| | 1 | **Скандинавская кухня** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии . Продукты, используемые в скандинавской кухни: холодные блюда, блюда из круп, первые, вторые блюда (из овощей, рыбы, мяса), сладкие блюда, напитки. | | |
| | **Практические занятия** | | 6 | |
| | **Практическое занятие №31** Составление технологических карт по приготовлению блюд шведкой кухни | | 2 | |
| | **Практическое занятие № 32**Составление технологических карт по приготовлению блюд норвежской кухни | | 2 | |
| | **Практическое занятие № 33** Составление технологических карт по приготовлению блюд финской кухни | | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций, сообщений | | |
| **Всего:** | | **92** | |

## ОП.11 Искусство в оформлении блюд

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Кол-во часов |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **114** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **44** |
| контрольные работы (часы) | **-** |
| практические занятия (количество) | **64** |
| Самостоятельная работа | **4** |
| Консультации | **-** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **2** |

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Искусство в оформлении блюд

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1.** | **Введение в дисциплину** | **4** | |
| Тема 1.1 Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания. | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | **Предмет, цели, задачи дисциплины.**<br>Основные направления эстетики в общественном питании. Эстетические требования к организации сферы обслуживания. | | |
| | **Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания.**<br>Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий. | | |
| | **Цветовые композиционные решения.**<br>Варианты оформления.<br>Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформление блюд и изделий. Оформление блюд в национальных и местных традициях.<br>Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для оформления блюд и изделий.<br>Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся по теме «Дизайн»** | **1** | |
| **Раздел 2. Искусство в оформлении кулинарных изделий** | | **43** | |
| Тема 2.1. Карвинг | **Содержание учебного материала** | **9** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5 |
| | **Продукты и инструменты**<br>Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подбора профессионального инструмента для карвинга. История карвинга. Особенности карвинга разных стран. Современный европейский карвинг. | | ПК 5.1-5.5 |
| | **Украшения из картофеля, корнеплодов, лука.** Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука. Украшения из тыквы и огурцов. Украшения из десертных овощей | | |
| | Украшения из плодоовощных растений. | | |
| | Украшения из цитрусовых плодов | | |
| | **Украшения из косточковых и семечковых плодов.** Украшения из экзотических плодов | | |
| | Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. Правильное сочетание блюда и его украшения. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок | | |
| | Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд. | | |
| | Основные правила дизайна и оформления сладких и мучных блюд. | | |
| | **Практические занятия** | **34** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | **Практическое занятие №1:**Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов | 7 | |
| | **Практическое занятие №2:** Приготовление овощных (фруктовых) чипсов. | 3 | |
| | **Практическое занятие №3** Украшение мясной, рыбной и сырной тарелки. | 6 | |
| | **Практическое занятие №4:** Приготовление и оформление фруктовой тарелки. | 6 | |
| | **Практическое занятие №5:** Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду | 6 | |
| | **Практическое занятие №6:** Оформление блюд для подачи детям | 6 | |
| **Раздел 3. Искусство в оформлении кондитерских изделий** | | **65** | |
| Тема 3.1 Техника рисунка и ее многообразие. | **Содержание учебного материала** | **5** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. | | |
| | Орнамент и его виды. | | |
| | Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. | | |
| | Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. | | |
| | Понятие о светотени. Градации светотени. | | |
| Тема 3.2 Понятие о цвете и его психологическое воздействие. | **Содержание учебного материала** | **4** | |
| | Значение цвета в кондитерском производстве. | | |
| | Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. | | |
| | Композиция пирожных и тортов различной формы. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Выполнить технику рисунка к оформлению кондитерских изделий. | **1** | |
| Тема 3.3 | **Содержание учебного материала** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Выразительные средства композиции | Композиция тортов. Современные направления в оформление тортов | | |
| | Виды отделочных полуфабрикатов. | | |
| | Инструменты и приспособления для оформления тортов. | | |
| | Композиция квадратного торта. | | |
| | Композиция круглого торта. | | |
| | Композиция овального торта, | | |
| | Композиция фигурных тортов. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Выполнить выразительную композиции торта. | **1** | |
| | **Содержание учебного материала** | **15** | |
| Тема 3.4 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. | Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. | | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики. | | |
| | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов из карамели. | | |
| | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов из глазури. | | |
| | Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. | | |
| | Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. | | |
| | Изготовление украшений из шоколада. Темперирование шоколада. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Сделать сообщения о шоколаде, мастики. | **1** | |
| | **Практические занятия** | **30** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | **Практическое занятие №7:** Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. | 1 | |
| | **Практическое занятие №8:** Рисование с натуры предметов домашнего обихода. | 1 | |
| | **Практическое занятие №9:** Рисование фруктов и овощей. | 1 | |
| | **Практическое занятие №10:** Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. | 2 | |
| | **Практическое занятие №11:** Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. | 2 | |
| | **Практическое занятие №12:** Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции | 2 | |
| | **Практическое занятие №13:** Рисование с натуры пирожных и тортов различной формы. | 1 | |
| | **Практическое занятие №14:** Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов | 3 | |
| | **Практическое занятие №15:** Изготовление украшений из мастики | 3 | |
| | **Практическое занятие №16:** Выполнение цветов из сахарной пасты. | 2 | |
| | **Практическое занятие №17:** Изготовление украшений из шоколада | 6 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие №18:** Изготовление украшений из карамели. | 6 | |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** | |
| **Всего:** | | **114** | |

**Условия реализации программы учебной дисциплины ОП. 11 Искусство в оформлении блюд**

Для реализации программы в лицее имеется в наличии кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

## 3.1.5. Структура и содержание рабочих программ профессионального цикла

## ПМ. 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| 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 |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | разработке ассортимента полуфабрикатов;<br>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;<br>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;<br>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;<br>контроле хранения и расхода продуктов. |
| **Уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к |

| | |
|---|---|
| | безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;<br>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;<br>правила составления заявок на продукты |

**Количество часов, на освоение профессионального модуля**

| **Вид учебной работы** | **Кол-во часов** |
|---|---|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 327 |
| в том числе: | |
| На освоение МДК | 183 |
| На учебную практику | 72 |
| На производственную практику | 72 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.01, ПП.01, экзамена по ПМ.01** | |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | | всего, часов | в т.ч. | | | | |
| | | | | | лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4 ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 40 | 12 | 39 | 12 | - | - | - | 1 |
| ПК 1.1.-1.4 | **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного | 117 | 76 | 113 | 54 | - | - | - | 4 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ассорти мента | | | | | | | | |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | 144 | 144 | - | - | - | 72 | 72 | - |
| | **Всего:** | **347** | **224** | **183** | **70** | **-** | **72** | **72** | **1** |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | 40 |
| МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 40 |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | 14 |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие№1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа | 2 |
| | Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа | 2 |
| | Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | 2 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов обработки | **Содержание** | 12 |
| | Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | |

| | | |
|---|---|---|
| сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 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). | |
| | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | |
| | Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | |
| Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | 14 |
| | 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 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). | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие №4. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | 2 |
| | Практическое занятие №5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| | Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | | 144 |
| МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 144 |
| Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | **Содержание** | 16 |
| | 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), 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. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие №7. Составить схему обработки экзотических видов овощей | 2 |
| | Практическое занятие №8. Составить таблицу «Сложные нарезки овощей » | 2 |
| | Практическое занятие №9. Составить таблицу сроки хранения экзотических видов овощей | 2 |
| Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | **Содержание** | 18 |
| | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки 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. | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие №10. Составить схему обработки экзотических видов рыбы | 2 |
| | Практическое занятие №11. Ситуации при обработке экзотических видов рыб | 2 |
| | Практическое занятие №12. Составить таблицу сроки хранения экзотических видов рыб | 2 |
| Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | **Содержание** | 16 |
| | 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. | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие №13. Составить схему обработки моллюсков | 2 |
| | Практическое занятие №14. Составить схему обработки ракообразных | 2 |
| | Практическое занятие №15. Ситуации при обработке нерыбного водного сырья | 2 |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | 26 |
| | 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 приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | |
| | 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 тельного. | |
| | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа№1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | 4 |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | Практическое занятие №16. Составить схему обработки чешуйчатой рыбы | 2 |
| | Практическое занятие №17. Составить схему обработки бесчешуйчатой рыбы | 2 |
| | Практическое занятие №18. Составить схему приготовление кнельной массы | 2 |
| | Практическое занятие №19. Составить схему обработки рыбы для фарширования | 2 |
| | Практическое занятие №20. Составить таблицу полуфабрикатов из рыбы | 2 |
| Тема 2.5 Обработка, | **Содержание** | 16 |
| | Основные характеристики мяса диких животных: косули, | |

| | | |
|---|---|---|
| подготовка мяса диких животных | 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. | |
| | **Практические занятия** | 8 |
| | Практическое занятие №21. Составить схему обработки оленя | 2 |
| | Практическое занятие №22. Составить схему обработки дикого кабана | 2 |
| | Практическое занятие №23. Составить таблицу органолептической оценки качества обработанных диких животных | 2 |
| | Практическое занятие №.24. Ситуации при обработке диких животных | 2 |
| Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | 18 |
| | 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 замороженном виде. | |
| | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа№2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | 4 |
| | **Практические занятия** | 8 |
| | Практическое занятие №25. Составить схему обработки молочных поросят | 2 |
| | Практическое занятие №26. Составить схему обработки тушек ягнят | 2 |
| | Практическое занятие №27. Составить таблицу кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных | 2 |
| | Практическое занятие 28. Составить таблицу сроки хранения полуфабрикатов из мяса диких животных | 2 |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | **Содержание** | 18 |
| | 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. | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | Практическое занятие №29. Составить схему обработки пернатой птицы | 2 |
| | Практическое занятие №30. Составить схему приготовления полуфабрикатов из пернатой птицы | 2 |
| | Практическое занятие №31 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | безопасность, охрана труда). | |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | 16 |
| | 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. | |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа№3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). | 4 |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | Практическое занятие №32. Составить схему приготовления кнельной массы из птицы | 2 |
| | Практическое занятие №33. Составить таблицу требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы | 2 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>9. Подготовка словаря иностранных терминов | | |
| Учебная практика по ПМ.01<br>Виды работ:<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 72 |

| | |
|---|---|
| 4. 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.<br>5. 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.<br>6. 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.<br>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.<br>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.<br>10. 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.<br>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>17. 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).<br>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.<br>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<br>Виды работ:<br>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты<br>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.<br>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7. 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<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).<br>9. 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 | 72 |
| Всего | 328 |

## ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
|---|---|
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, |

| | |
|---|---|
| | закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>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;<br>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, региональных;<br>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br>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;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

**Количество часов, на освоение профессионального модуля**

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 260 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 67 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 187 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 28 |
| практические работы (если предусмотрено) | 39 |
| **Самостоятельная работа** | 6 |
| **Консультации** | **3** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **12** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

| Коды профессио-нальных и общих компе тен-ций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | В т. ч. в форме практ. подготовки | Объем образовательной программы, ак. час | | | | | Самосто я-тельная работа |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | |
| | | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | | Всего | в т.ч. | | Учебная | Производственная | |
| | | | | | лабораторные работы и практические занятия | курсовая проект (работа) | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 2.1-2.8 | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 40 | 16 | 39 | 16 | - | | - | 1 |
| ПК 2.1-2.8 | **Раздел 2.** Приготовление, творческое оформление и | 220 | 51 | 215 | 51 | 16 | | - | 5 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная практика | 72 | 72 | | | | 72 | | |
| ПК 2.1-2.8 | Производственная практика | 144 | 144 | | | | | 144 | - |
| | **Всего:** | **476** | **283** | **254** | **67** | **16** | **72** | **144** | **6** |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | 40 |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** | | 40 |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | **Содержание** | 10 |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Практическое занятие №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 2 |
| Тема 1.2. Характеристик | **Содержание** | 10 |
| | Основные принципы приготовления горячей кулинарной | |

| | | |
|---|---|---|
| а процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.<br>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).<br>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 прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 2 |
| Тема 1.3.Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | 9 |
| | 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.<br>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 оформлению, построению и содержанию) | |
| Тема 1.4.Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | **Содержание** | 9 |
| | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br>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).<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | **Практические занятия** | 2 |
| | Практическое занятие№3 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции | 2 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и | | - |

| | | |
|---|---|---|
| | справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Решение ситуационных задач.<br>***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 | |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | 220 |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента** | | 220 |
| Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | **Содержание** | 34 |
| | 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.<br>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.<br>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.) | |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | Практическое занятие №4 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| | Практическое занятие №5 Составить схему приготовления прозрачных супов с различными гарнирами. | 2 |
| | Практическое занятие №6 Составить схему приготовления супов-пюре. | 2 |
| | Практическое занятие №7 Составить схему приготовления оттяжки | 2 |
| | Практическое занятие №8 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп различных супов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 8 |
| | Лабораторная работа№1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| | Лабораторная работа№2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **4** |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **Содержание** | **25** |
| | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.<br>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.<br>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:<br>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;<br>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;<br>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;<br>- 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. | |
| | **Практические занятия** | 12 |
| | Практическое занятие №9 . Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| | Практическое занятие №10. Составить схему приготовления красного соуса и его производного | 2 |
| | Практическое занятие №11. Составить схему приготовления белого соуса и его производного | 2 |
| | Практическое занятие №12. Составить схему приготовления сметанного соуса | 2 |
| | Практическое занятие №13 . Решение ситуационных задач: Расчет сырья для соуса грибного | 2 |
| | Практическое занятие №14. Составить схему приготовления соуса голландского | 2 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **Содержание** | **26** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 12 |
| | Практическое занятие №15. Составить схему приготовления темпуру из овощей | 2 |
| | Практическое занятие №16. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд и гарниров из овощей. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из овощей и грибов | 2 |
| | Практическое занятие №17 . Разработка ассортимента овощных блюд и гарниров в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | Практическое занятие №18 . Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 |
| | Практическое занятие №19. Составить схему приготовления крокетов картофельных | 2 |
| | Практическое занятие №20. Составить таблицу «Требования к качеству блюд из овощей и грибов» | 2 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых | **Содержание** | **25** |
| | 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. | |

| | | |
|---|---|---|
| и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | 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 | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | Практическое занятие №21. 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. | 2 |
| | Практическое занятие №22. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из круп, макаронных, бобовых изделий | 2 |
| | Практическое занятие №23. Разработка ассортимента блюд и гарниров в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | Практическое занятие №24 . Составить схему приготовления лазаньи | 2 |
| | Практическое занятие №25. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления блюд из круп, макаронных и бобовых изделий | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | **Содержание** | **18** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 8 |

| | | |
|---|---|---|
| | Практическое занятие №26. 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. | 2 |
| | Практическое занятие №27. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №28. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №29. Составить схему приготовления равиолей, хачапури | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа.№4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента<br>(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) | 4 |
| Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | **28** |
| | 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:<br>- 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);<br>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;<br>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;<br>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.<br>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 | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | Практическое занятие №30. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН | 2 |
| | Практическое занятие №31. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №32. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №33. Разработка ассортимента блюд из из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | Практическое занятие №34 . Составить схему приготовления рыбы фаршированной | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа.№5. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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 | **Содержание** | 28 |
| | 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). | |
| | **Практические занятия** | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| | Практическое занятие № 35. 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. | 2 |
| | Практическое занятие №36. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №37. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №38. Разработка ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | Практическое занятие №39. Составить схему приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| Тема 2.8.Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | **Содержание** | **22** |
| | 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, жареной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | |
| | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | Практическое занятие №40. Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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. | 2 |
| | Практическое занятие № 41. Организация рабочего места повара по приготовлению различных блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №42. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | 2 |
| | Практическое занятие №43. Разработка ассортимента блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | Практическое занятие №44. Составить схему приготовления котлета по-Киевски | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для<br>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.<br>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.<br>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.<br>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Курсовая работа** | | **16** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе**<br>**Тематика занятий:**<br>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.<br>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.<br>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.<br>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции<br>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.<br>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:<br>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой | | **16** |

| | |
|---|---|
| работы),<br>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.<br>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.<br>Защита курсовой работы. | |
| **Примерная тематика курсовой работы:**<br>Технологические расчеты для кофе на 50 мест.<br>Технологические расчеты для детского кофе на 50 мест<br>Технологические расчеты для пиццерии на 50 мест<br>Технологические расчеты для блинной на 50 мест<br>Технологические расчеты для столовой на 100 мест при производственном предприятии<br>Технологические расчеты для столовой на 100 мест при общеобразовательной организации высшего образования.<br>Технологические расчеты для диетической столовой 100 мест.<br>Технологические расчеты для ресторана на 50 мест.<br>Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на русской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на немецкой кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на узбекской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на японской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на французской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на армянской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на китайской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на грузинской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на тайской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на казахской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на скандинавской кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на испанской кухни.<br>. Технологические расчеты для рыбного ресторана на 40 мест<br>. Технологические расчеты для ресторана на 50 мест при гостинице<br>. Технологические расчеты для школьной столовой на 100 мест<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на турецкой кухни<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на греческой кухни.<br>. Технологические расчеты для ресторана на 100 мест специализирующего на мексиканской кухни. | |

| | |
|---|---|
| **Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы**<br>**Виды работ:** | |
| Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; | |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья | |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, | **8** |
| Разработка начальных вариантов рецептур блюд | |
| Провести практические проработки | |
| Разработка практической части курсовой работы:<br>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, | |
| . Разработка практической части курсовой работы:<br>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. | |
| Разработка компьютерной презентации | |
| Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации. | |
| **Учебная практика по ПМ.02**<br>**Виды работ:**<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. 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.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и | **72** |

| | |
|---|---|
| полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. 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.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>11. 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.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>18. 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).<br>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.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | |

| | |
|---|---|
| 21. 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**<br>**Виды работ:**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. 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 использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>9. 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 | **144** |
| **Всего** | **476** |

## ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ

**ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**Общие компетенции**

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**Профессиональные компетенции**

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

| | |
|---|---|
| | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>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<br>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br>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;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>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;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |

| | |
|---|---|
| | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;<br>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 166 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 20 |
| практические работы (если предусмотрено) | 52 |
| **Самостоятельная работа** | 5 |
| **Консультации** | **6** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **12** |

**Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ03.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**

| Коды профессиональных и общих | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, в т.ч. в форме практ. | Объем образовательной программы, ак. час | | | Самостоятельная работа |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | Практики | |
| | | | Все | в т.ч. | | |

| компе тен- ций | | | | го | лаборат орные работы и практич еские занятия | курс овая прое кт (рабо та) | Уче бная | Про изво д- ство нная | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11 | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **40** | 10 | **39** | **10** | - | - | - | 1 |
| ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **141** | 54 | **122** | **54** | | - | - | 4 |
| ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11 | Учебная практика | **36** | 36 | | | | 36 | | |
| ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11 | Производственная практика | 108 | 108 | | | | | 108 | |
| | **Всего:** | **325** | **208** | **161** | **64** | | **36** | **108** | **5** |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. 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** | | **40** |

| | | |
|---|---|---|
| **МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **40** |
| **Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления | **10** |
| | Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | **Практическое занятие№1** 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. | 4 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | |
| | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | |
| | Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требования 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) | **14** |
| | 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 | **Содержание** | **16** |
| | 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практические занятия** | 6 |
| | **Практическое занятие№2.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| | **Практическое занятие№3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Т**Практическое занятие №4 Т**ренинг 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. | 2<br><br>2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **126** |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **126** |
| **Тема 2.1.**<br>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| | 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 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 заправокна 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). | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | **Практическое занятие№5** Организация рабочего места повара по приготовлению различных холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления | 2 |
| | **Практическое занятие№6**Составить схему приготовления сложных соусов | 2 |
| | **Практическое занятие№7 .** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для сложных соусов (пенки, эспумы, гели) | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | **Содержание** | **21** |
| | 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). | |
| | **Практические занятия** | 8 |
| | **Практическое занятие№8**Составить схему приготовления салата из вареных овощей | 2 |
| | **Практическое занятие№9** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности по приготовлению , подготовка к реализации салатов сложного ассортимента (по процессам, формирующим качество салатов, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 2 |
| | **Практическое занятие№10**Составить таблицу «Требования к качеству салатов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№11** Организация рабочего места повара по приготовлению, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и реализации салатов сложного ассортимента | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | **Лабораторная работа№1** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). | **4** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к | **Содержание** | **23** |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного | |

| | | |
|---|---|---|
| реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 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, фингерфуд), 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. Разработка ассортимента блюд и гарниров в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | |
| | 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). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие№12**Организация рабочего места повара по приготовлению, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовленияканапе, холодных закусок сложного ассортимента | |
| | **Практическое занятие№13** Разработка ассортимента канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | **Практическое занятие№14** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№15**Составить схему приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени) | 2 |
| | **Практическое занятие№16** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 4 |
| | **Лабораторная работа№2** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни | 4 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | **35** |
| | 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 (НАССР). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие№17**Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№18**Разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | **Практическое занятие№19**Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№20**Составить таблицу «Требования к качеству холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие№21**Составить схему приготовления рыбу фаршированную заливную целиком. | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 6 |
| | **Лабораторная работа№3** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, | **Содержание** | **35** |
| | 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 | |

| | | |
|---|---|---|
| дичи сложного ассортимента | 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<br>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). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие№22**Организация рабочего места повара по приготовлению, подготовки к реализациихолодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовленияхолодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | |
| | **Практическое занятие№23**Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№24**Решение ситуационных задач: Расчет сырья для холодных блюд из мяса сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие№25**Составить таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие№26**Составить схему приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса) | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 6 |
| | **Лабораторная работа№4**Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. | 6 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Учебная практика по ПМ.03**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и | | **36** |

| | |
|---|---|
| дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>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.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>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.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>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.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>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.<br>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>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).<br>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.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>21. 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**<br>**Виды работ:**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>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.<br>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, | **108** |

| | |
|---|---|
| закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>9. 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 | |
| **Всего** | **310** |

## ПМ.04 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.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций**

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |

| | |
|---|---|
| | иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 4 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>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;<br>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;<br>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br>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;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное |

| | |
|---|---|
| | использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>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;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;<br>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков |

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 160 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 78 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **121** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 20 |
| практические работы (если предусмотрено) | 58 |
| **Самостоятельная работа** | 5 |
| **Консультации** | **6** |

| | |
|---|---|
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **12** |

**Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 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**

| Коды профес-сиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, ак. час | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Самостоя-тельная работа |
| | | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | | | в т.ч. | | | | |
| | | | | всего | лабораторные работы и практические занятия | курсовая проект (работа) | Учебная | Производ-ственная | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11 | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | **40** | **14** | **39** | **14** | - | - | - | 1 |
| ПК 4.2-4.3 ОК 01-07, 09-11 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | **66** | **36** | **66** | **36** | - | - | - | 4 |
| ПК 4.40.-4.6 ОК 01-07, 09-11 | **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | **54** | **24** | **54** | **24** | - | - | - | - |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | 108 | 108 | | | | - | - | |
| | **Всего:** | **298** | **172** | **155** | **74** | | | | **5** |

**Содержание ПМ 04**

| Наименование разделов и тем профессиональног | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов |
|---|---|---|

| о модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | (если предусмотрены) | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **40** |
| **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **40** |
| **Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **11** |
| | 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. | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | **Практическое занятие№1** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов 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. | 2 |
| | **Практическое занятие№2** Адаптация рецептур холодных и горячих 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. | 2 |
| **Тема 1.2** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **14** |
| | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, 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. | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | **Практическое занятие № 3** Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, посуды, способы тепловой обработки»при приготовление холодных десертов сложного ассортимента | 1 |
| | **Практическое занятие № 4** Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, посуды, способы тепловой обработки»при приготовления горячих десертов сложного ассортимента | 1 |
| | **Практическое занятие № 5** Составить таблицу «Подбор | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | оборудования, инвентаря, посуды, способы тепловой обработки»при приготовления холодных напитков сложного ассортимента | |
| | **Практическое занятие №** Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, посуды, способы тепловой обработки»при приготовления горячих напитков сложного ассортимента | 1 |
| **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **15** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 6 |
| | **Практическое занятие №7** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 |
| | **Практическое занятие№8** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 |
| | **Практическое занятие№9** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | - |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | **66** |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **66** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **33** |
| | 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 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). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие №10** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для холодных десертов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №11** Решение ситуационных задач. Разработка ассортимента холодных десертов в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | **Практическое занятие №12** Составить схему приготовления холодных десертов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №13** Составить таблицу «Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие № 14** Составление ассортимента холодных десертов в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи) | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 8 |
| | **Лабораторная работа №1** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | 4 |
| | **Лабораторная работа №2** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | 4 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **33** |
| | 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). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие №15** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №16** Решение ситуационных задач. Разработка ассортимента горячих десертов в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |
| | **Практическое занятие №17** Составить схему приготовления горячих десертов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №18** Составить таблицу «Требования к качеству горячих десертов сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие №19** Составление ассортимента горячих десертов в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи) | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 8 |
| | **Лабораторная работа №3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | 4 |
| | **Лабораторная работа №4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, | | - |

| | | |
|---|---|---|
| инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | **54** |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **54** |
| **Тема 3.1**<br>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **25** |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. | |
| | Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие №20** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для холодных напитков сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №21** Решение ситуационных задач. Разработка ассортимента холодных напитков в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие №22** Составить схему приготовления холодных напитков сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие №23** Составить таблицу «Требования к качеству г холодных напитков сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие №24** Составление ассортимента холодных напитков в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи) | 2 |
| **Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **29** |
| | 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 сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | |
| | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | |
| | **Практические занятия** | 10 |
| | **Практическое занятие №25** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для горячих напитков сложного ассортимента | |
| | **Практическое занятие №26** Решение ситуационных задач. Разработка ассортимента горячих напитков в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | |
| | **Практическое занятие №27** Составить схему приготовления горячих напитков сложного ассортимента | |
| | .**Практическое занятие №28** Составить таблицу «Требования к качеству горячих напитков сложного ассортимента» | |
| | **Практическое занятие №29** Составление ассортимента горячих напитков в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи) | |
| | **Лабораторные работы** | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Лабораторная работа №5 .** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| **Учебная практика по ПМ.04**<br>**Виды работ:**<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | **36** |

| | |
|---|---|
| 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.<br>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.<br>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.<br>18. 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).<br>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.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>21. 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. 04**<br>**Виды работ:**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **72** |
| **Всего** | **268** |

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГОО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| 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 |
| 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 |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>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;<br>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;<br>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br>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;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;<br>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;<br>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных |

| | |
|---|---|
| | кондитерских изделий;<br>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;<br>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 378 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | |
| в том числе: | |
| На освоение МДК | **213** |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 18 |
| практические работы (если предусмотрено) | 78 |
| На учебную практику | 72 |
| На производственную практику | 108 |
| **Самостоятельная работа** | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.05,ПП 05, экзамена по ПМ.05 | |

# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Коды профес-сиональных и общих компетен-ций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час | В т.ч в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, ак. час | | | | | Самостоятельная работа |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | |
| | | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | | всего | в т.ч. | | | | |
| | | | | | лабораторные работы и практические занятия | курсовая проект (работа) | Учебная | Производственная | |

| | | | | | | | | я | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1.-5.5 | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 40 | 24 | 39 | 24 | - | | - | 1 |
| ПК 5.1, 5.6 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 158 | 72 | 153 | 72 | | | | 5 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | 180 | 180 | | | | 72 | 108 | |
| | **Всего:** | **378** | **212** | **84** | **32** | * | **72** | **108** | **6** |

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **40** |
| **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **40** |
| Тема 1.1.Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | **Содержание** | 12 |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 8 |
| | **Практическое занятие №1** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 4 |
| | **Практическое занятие №2** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 4 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **8** |
| | 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. | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | **Практическое занятие №3**Составить таблицу «Процессы при приготовлении, оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | 2 |
| | **Практическое занятие №4**Составить таблицу «Требования к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | 2 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **8** |
| | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования 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 | |
| | **Практические занятия** | 4 |
| | **Практическое занятие №5** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 |
| | **Практическое занятие №6** Составление схемы помещений кондитерского цеха и размещение оборудования | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | **Содержание** | **12** |
| | 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 дляэкспресс 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 | |
| | **Практические занятия** | 8 |
| | **Практическое занятие №7** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 |
| | **Практическое занятие № 8**Составить таблицу «Подготовка сырья к использованию» | 2 |
| | **Практическое занятие № 9** Составление заявки на сырьё | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и | | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Раздел модуля 2.Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **158** |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **158** |
| **Тема 2.1.**<br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **36** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 14 |
| | **Практическое занятие №10** Решение ситуационных задач**:** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | 2 |
| | **Практическое занятие №11** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, | 2 |
| | **Практическое занятие № 12** Составить схему приготовления помады | 2 |
| | **Практическое занятие № 13** Составить схему приготовления желе | 2 |
| | **Практическое занятие № 14** Составить таблицу «Требования к качеству сиропа, помада, желе, карамели» | 2 |
| | **Практическое занятие № 15** Составить таблицу «Перечень используемых фаршей с характерными показателями качества» | 2 |
| | **Практическое занятие № 16** Составить схему приготовления фаршей | 2 |
| **Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | **Содержание** | **38** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 12 |
| | **Практическое занятие №17** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах цеха по приготовлению хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | 2 |
| | **Практическое занятие №18** Составление ассортимента хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | 2 |
| | **Практическое занятие № 19** Решение ситуационных | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | задач: Расчет сырья для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | |
| | **Практическое занятие № 20** Составить схему приготовления дрожжевого теста сдобного на опаре | 2 |
| | **Практическое занятие № 21** Составить схему приготовления сдобных хлебобулочных изделий | 2 |
| | **Практическое занятие № 22** Составить таблицу «Требования к качеству сдобных хлебобулочных изделий» | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 6 |
| | **Лабораторная работа №1** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | **Содержание** | **38** |
| | 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. | |
| | **Практические занятия** | 12 |
| | **Практическое занятие № 23**Составить таблицу «Подбор и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие № 24** Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие № 25** Решение ситуационных задач: Расчет сырья для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие №26** Составить схему приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие № 27** Составить таблицу «Процессы при выпекании мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие № 28** Составить таблицу «Требования к качеству мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 6 |
| | **Лабораторная работа №2** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | **Содержание** | **46** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия** | 16 |
| | **Практическое занятие №29** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления пирожных и тортовсложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие № 30**Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие № 31**Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья, приготовления и оформления пирожных и тортов для сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| | **Практическое занятие № 32** Составить схему приготовления пирожных сложного ассортимента | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие № 33** Составить схему приготовления тортов сложного ассортимента | 2 |
| | **Практическое занятие № 34** Составить таблицу «Требования к качеству, сроки хранения пирожных сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие № 35** Составить таблицу «Требования к качеству, сроки хранения тортов сложного ассортимента» | 2 |
| | **Практическое занятие № 36 Составить таблицу «**Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию пирожных и тортов**»** | 2 |
| | **Лабораторные работы** | 6 |
| | **Лабораторная работа №3** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **5** |
| **Учебная практика по ПМ.05**<br>**Виды работ:**<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с | | **72** |

| | |
|---|---|
| нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>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.<br>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br>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.<br>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>16. 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).<br>17. 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.<br>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | |

| | |
|---|---|
| 19. 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**<br>**Виды работ:**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>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.<br>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>9. 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 | **108** |
| **Всего** | **378** |

## ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| 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 |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

| | |
|---|---|
| **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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного |

| | |
|---|---|
| | персонала;<br>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;<br>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| **Уметь** | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;<br>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;<br>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;<br>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br>организовывать документооборот |
| **Знать** | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;<br>основные перспективы развития отрасли;<br>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;<br>классификацию организаций питания;<br>структуру организации питания;<br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>виды, формы и методы мотивации персонала;<br>способы и формы инструктирования персонала;<br>методы контроля возможных хищений запасов;<br>основные производственные показатели подразделения организации |

| | |
|---|---|
| | питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br>формы документов, порядок их заполнения;<br>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;<br>правила составления калькуляции стоимости;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;<br>процедуры и правила инвентаризации запасов |

**Количество часов, на освоение профессионального модуля**

| **Вид учебной работы** | ***Кол-во часов*** |
|---|---|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **312** |
| в том числе: | |
| На освоение МДК. 06.01 | **204** |
| На учебную практику | **-** |
| На производственную практику | **108** |
| Курсовая работа | **32** |
| Самостоятельная работа | **6** |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по защите курсовой работе, ПП.06** | ***2*** |

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Объем образовательной программы, час | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | учебная | производственная | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 120 | 120 | 47 | | - | -<br>- |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | 8 | 8 | | | | |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | 11 | 11 | | | | 1 |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | 7 | 7 | | | | |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания (23 часа) | 23 | 23 | | | | |
| Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала (24часа) | 24 | 24 | | | | 1 |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения | 41 | 41 | | | | 1 |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | 6 | 6 | | | | 1 |
| Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 52 | 52 | 8 | | | - |
| Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (27часа | 27 | 27 | | | | 1 |
| Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | 25 | 25 | | | | 1 |
| Курсовая работа | 32 | 32 | | | | |
| Производственная практика, часов | 108 | | | | 108 | |
| Всего: | 312 | 204 | 55 | | 108 | 6 |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | | **120** |
| **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала** | | **120** |
| **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания | **Содержание** | **5** |
| | 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания 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** | **2** |
| | **Практическое занятие №1.** Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | **2** |
| | **Самостоятельная работа** | **1** |
| **Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | **Содержание** | **11** |
| | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и 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 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, оптимизация меню, совершенствование ассортимента | |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | **Практическое занятие №2.** 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. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). | **4** |
| **Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **7** |
| | 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 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** | **3** |
| | **Практическое занятие №3** Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | **3** |
| **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания | **Содержание** | **23** |
| | 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, 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** | **12** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие №4.** Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | **2** |
| | **Практическое занятие №5**. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | **2** |
| | **Практическое занятие №6**. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | **2** |
| | **Практическое занятие №7**. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | **1** |
| | **Практическое занятие №8**. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | **1** |
| | **Практическое занятие №9.** Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | **2** |
| | **Практическое занятие №10**. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | **2** |
| **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **23** |
| | 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** | **10** |
| | **Практическое занятие №11.** Планирование производственного задания (программы) | **4** |
| | **Практическое занятие №12.** Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | **4** |
| | **Практическое занятие №13.** Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | **2** |
| | **Самостоятельная работа** | **1** |
| **Тема 1.6.** Расчет основных производственных | **Содержание** | **40** |
| | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, | |

| | | |
|---|---|---|
| показателей. Формы документов и порядок их заполнения | 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** | **14** |
| | **Практическое занятие №14.** Расчет производственной мощности | **2** |
| | **Практическое занятие №15.** Расчет товарооборота | **2** |
| | **Практическое занятие №16**. Расчет производительности труда | **2** |
| | **Практическое занятие №17.** Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | **2** |
| | **Практическое занятие №18**. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников | **2** |
| | **Практическое занятие №19**. Оформление документов: дневного заборного листа | **2** |
| | **Практическое занятие №20.** Разработка нормативно-технологической документации | **2** |
| | **Самостоятельная работа** | **1** |
| **Тема 1.7.** Координация деятельности подчиненного персонала с другими | **Содержание** | **6** |
| | **1.** Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации | |

| | | |
|---|---|---|
| службами и подразделениями | питания. | |
| | **2.** 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** | **2** |
| | **Практическое занятие №21.** Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | **2** |
| **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | **52** |
| **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала** | | **52** |
| **Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **26** |
| | 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.<br>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:<br>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.<br>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 потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного | |

| | | |
|---|---|---|
| | персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. | |
| | 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. | |
| | Самостоятельная работа | **1** |
| **Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха** | **Содержание** | **24** |
| | 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** | **4** |
| | **Практическое занятие №22.** Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | **4** |
| | **Практическое занятие №23.** Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | **4** |
| **Самостоятельная работа** | | **1** |
| **Курсовой проект (работа)**<br>**Примерная тематика курсовых проектов (работ):**<br>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).<br>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).<br>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).<br>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).<br>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).<br>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого | | **32** |

| | |
|---|---|
| класса (горячий цех).<br>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.<br>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.<br>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.<br>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.<br>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.<br>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.<br>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.<br>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.<br>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.<br>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.<br>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.<br>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.<br>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.<br>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.<br>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.<br>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.<br>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).<br>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).<br>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).<br>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.<br>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.<br>28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и (или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)**<br>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения<br>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания<br>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания<br>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений<br>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)<br>6. Разработка расчетного плана-меню<br>7. Расчет основных производственных показателей<br>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам<br>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)<br>10. Заключение | **32** |
| **Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом** | **-** |

| | |
|---|---|
| **(работой)**<br>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:<br>- характеристики исследуемой организации питания<br>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания<br>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений<br>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).<br>2. Составление:<br>- характеристики исследуемой организации питания<br>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания<br>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений<br>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).<br>3. Разработка, ведение расчетов:<br>- расчетного плана-меню<br>- основных производственных показателей<br>4. Разработка:<br>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам<br>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)<br>5. Составление заключения | |
| **Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика))**<br>**Виды работ:**<br>1. Ознакомление с Уставом организации питания.<br>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.<br>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.<br>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.<br>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.<br>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.<br>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.<br>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.<br>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.<br>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.<br>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.<br>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.<br>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные | **108** |

| | |
|---|---|
| блюда.<br>14. Разработка различных видов меню.<br>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.<br>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.<br>17. Оценка качества готовой продукции.<br>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.<br>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.<br>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.<br>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.<br>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.<br>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.<br>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.<br>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.<br>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.<br>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.<br>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.<br>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений<br>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.<br>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.<br>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.<br>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.<br>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).<br>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).<br>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.<br>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.<br>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.<br>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | |
| **Всего** | **312** |

## ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 33.014 ПЕКАРЬ

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь" и соответствующие ему профессиональные компетенции:

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Перечень профессиональных компетенций

| **Вид деятельности** | **Код** | **Наименование профессиональных компетенций** |
|---|---|---|
| ВПД 1. Приготовление теста | ПК 1.1 | Подготавливать и дозировать сырье. |
| | ПК 1.2 | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. |
| | ПК 1.3 | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. |
| | ПК 1.4 | Обслуживать оборудование для приготовления теста. |
| ВПД 2 Разделка теста | ПК 2.1 | Производить деление теста на куски вручную |
| | ПК 2.2 | Производить формование тестовых заготовок вручную |
| | ПК 2.3 | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 2.4 | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста |
| | ПК 2.5 | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы |
| | ПК 2.6 | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| ВПД 3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | ПК 3.1 | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. |
| | ПК 3.2 | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. |
| | ПК 3.3 | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| | ПК 3.4 | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| | ПК 3.5 | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий |
| | ПК 3.6 | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| ВПД 4 Укладка и упаковка готовой продукции | ПК 4.1 | Производить отбраковку готовой продукции. |
| | ПК 4.2 | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| | ПК 4.3 | Укладывать готовую продукцию в контейнеры. |

| | |
|---|---|
| Иметь практический опыт | - разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции;<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;<br>- подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;<br>-оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;<br>- оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.<br>- замешивания и формовки теста вручную замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.<br>- выпечки не сдобных хлебобулочных изделий;<br>- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации обучения хлебобулочной продукции;<br>- помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;<br>- продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям |
| Уметь | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части определять этапы<br>-решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br>-составлять план действия<br>- определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами |

| | |
|---|---|
| | работы в профессиональной и смежных сферах.<br>- реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих(самостоятельно или с помощью наставника)<br>- определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;<br>- структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска.<br>-оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач<br>- определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br>- оформлять бизнес-планрассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования<br>- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе<br>- описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения<br>- соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения врамках профессиональной деятельности по специальности,<br>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регион<br>использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности<br>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать просты•связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

| | |
|---|---|
| | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>- понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Знать | - 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<br>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств<br>- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты<br>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности<br>- особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений<br>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушении.<br>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона<br>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения<br>- 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.<br>- 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 |

| | |
|---|---|
| Иметь практический опыт | - разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции;<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;<br>- подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;<br>-оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;<br>- оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.<br>- замешивания и формовки теста вручную замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.<br>- выпечки не сдобных хлебобулочных изделий;<br>- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий<br>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации обучения хлебобулочной продукции;<br>- помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;<br>- продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям |
| Уметь | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части определять этапы<br>-решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br>-составлять план действия<br>- определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>- реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих(самостоятельно или с помощью наставника)<br>- определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;<br>- структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска.<br>-оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач<br>- определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную |

| | |
|---|---|
| | профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br>- оформлять бизнес-планрассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования<br>- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе<br>- описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения<br>- соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения врамках профессиональной деятельности по специальности,<br>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий регион<br>использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности<br>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать просты•связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы<br>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>- понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Знать | - 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<br>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств<br>- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты<br>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности<br>- особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений<br>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушении.<br>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона<br>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения<br>- 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.<br>- 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

## 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

| **Вид учебной работы** | ***Кол-во часов*** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 346 |
| в том числе: | |
| На освоение МДК. 07.01 | 130 |
| На учебную практику | 108 |
| На производственную практику | 108 |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.07,ПП 07, экзамена по ПМ.07. | 12 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | учебная | Производственная | |
| ПК 7.1; ПК7.2 ОК 01-ОК 04; ОК 07. | Раздел 1.Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 29 | 29 | 4 | | | 2 |
| ПК 7.3-ПК 7.5 ОК 01-ОК 04; ОК 07. | Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд | 70 | 70 | 9 | | | 2 |
| ПК 7.6; ОК 01-ОК 04; | Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, | 14 | 14 | 8 | | | - |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК 07 | непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | | | | | | |
| ПК 7.7 ОК 01-ОК 04; ОК 07. | Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 20 | 20 | 4 | | | |
| ПК 7.1-7.7 ОК 01-ОК11 | Учебная и производственная практика | 216 | | | 108 | 108 | |
| | **Всего:** | 346 | 108 | 21 | 108 | 108 | **4** |

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | **Объем часов** |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (40 часов)** | | |
| **Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **25** |
| | 1.Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента | 4 |
| | 2.Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента. | 2 |
| | 3.Организация рабочих мест в пекарном производстве. | 5 |
| | 4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента | 6 |
| | 5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий | 3 |
| | 6.Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента. | 5 |
| **Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий** | **Содержание учебного материала** | **15** |
| | 1 . Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента. | 8 |
| | 2.Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| различного ассортимента | | |
| **Самостоятельная работа №1** | | **1** |
| **Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (140 часов)** | | |
| **Тема 2. 1. Мировые и российские тренды хлебопечения.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| | 1.Цифровизация хлебопекарного производства. Сведения о хлебопекарных предприятиях. | 2 |
| | 2.Ознакомление с нормативно-технологической документацией. рецептурами, технологическими картами на хлеб и хлебобулочные изделия. | 4 |
| **Тема 2.2 Основное и вспомогательное сырье для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.** | **Содержание учебного материала** | **5** |
| | 1.Общие сведения об основном и вспомогательном сырье для приготовлениях хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 |
| | 2.Прием, хранение и подготовка основного сырья, требования к качеству. | 3 |
| **Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.** | **Содержание учебного материала** | **8** |
| | 1.Прием, хранение и подготовка вспомогательного сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству. | 6 |
| | 2.Правила взаимозаменяемости сырья | 2 |
| **Тема 2.4 Дозирование сырья** | **Содержание учебного материала** | **8** |
| | 1.Периодическое и непрерывное дозирование сырья. Дозаторы сыпучих ижидких компонентов. Классификация, устройство принцип действия. | 4 |
| | 2. Органолептическое определение качества сырья, подготовка муки, дрожжей, соли, сахара-песка, маргарина, яиц к производству. | 4 |
| **Тема 2.5 Замес, разрыхление и брожение теста** | **Содержание учебного материала** | **20** |
| | 1.Виды замесов теста и процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста. | 4 |
| | 2.Образование ржаного и пшеничного теста. Их отличие по структуре и физическим свойствам. Влияние интенсивности и длительности замеса насвойства теста и готовых изделий. | 3 |
| | 3.Расчет количества воды по средневзвешенной влажности сырья для хлебобулочных изделий, составление производственной рецептуры. | 2 |
| | 4.Методы определения готовности полуфабриката при замесе. Дефекты теста, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста. | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | 5.Разрыхление теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста - спиртовое и молочнокислое брожение. Интенсификация процесса созревания теста. Способы интенсификации созревания теста: интенсивный замес, увеличение дозировки дрожжей. Методы определения готовности теста при брожении. | 5 |
| | 6.Виды заварок, приготовление и их применение | 4 |
| **Тема 2.6 Приготовление пшеничного теста** | **Содержание учебного материала** | **20** |
| | 1.Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовлениепшеничного теста на опарах: на традиционной, на густой большой, жидкой опаре, | 8 |
| | 2.Технология приготовления пшеничного теста на диспергированной фазе. Приготовление пшеничного теста по «интенсивной» холодной технологии. | 3 |
| | 3.Предварительно выброженные дрожжевые полуфабрикаты: Спелое тесто, пулиш, итальянская опара-бига. Виды заквасок, применяемые в хлебопекарном производстве. Способы консервирования полуфабрикатов. | 3 |
| | 4.Технология приготовления пшеничного теста однофазными способами: безопарным традиционным, безопарным ускоренным | 3 |
| | 5.Приготовление слоеного теста. Замес слоенного теста. Подготовка жира дляс лоения. Методы слоения теста. | 3 |
| **Тема 2.7 Приготовление теста изржаной и смеси ржаной и пшеничной муки** | **Содержание учебного материала** | **16** |
| | 1.Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста на жидких закваскаx. Приготовление жидких заквасок по различным технологическим схемам. Разводочный и производственный цикл приготовления ржаного теста на жидких заквасок. | 6 |
| | 2.Приготовления ржаного теста на густых закваскаx. Разводочный и производственный цикл приготовления густых заквасок. Сравнительная оценка различных способов приготовления ржаного теста. Методы определения готовности полуфабрикатов. | 6 |
| | 3.Использование хлебопекарного производства, идущего на переработку: хлебная мочка, хлебная сухарная, крошка | 4 |
| **Тема 2.8Приготовление хлеба многофазными и безопарными способами** | **Содержание учебного материала** | **25** |
| | 1.Ассортимент хлеба. Технологический процесс производства хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Разделка: формовой и подовый хлеб,выпечка. Упек хлебобулочных изделий. | 6 |
| | 2.Пшеничный хлеб на закваскаx. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске. Разделка, способы декорирования, выпечка, хранение итранспортирование хлебобулочных изделий. | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | 3.Хлеб безопарным способом. Технологический процесс производства хлебабезопарным и ускоренным способом. Разделка, способы декорирования выпечка, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. | 3 |
| | 4.Классический багет и декоративные виды разделки багетов. Технология изготовления багета. Различные варианты формования декоративных багетов. | 4 |
| | 5.Хлебные булочки. Технология изготовления хлебных булочек из разных видовсырья. Разделка, выпечка, хранение | 3 |
| | 6.Национальные хлебобулочные изделия. Ассортимент | 3 |
| | 7. Определение готовности хлебобулочных изделий | 1 |
| **Самостоятельная работа№2** | | 1 |
| **Тема 2.9 Приготовление булочных изделий** | **Содержание учебного материала** | **15** |
| | 1.Ассортимент булочных изделий. Технологический процесс производства булочных изделий. Особенности разделки, выпечки изделий. | 3 |
| | 2.Ассортимент сдобных изделий. Технологический процесс производства изделий из сдобного теста. Особенности разделки, выпечки изделий. | 3 |
| | 3.Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение,формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов. | 3 |
| | 4.Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктовк переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки.Подготовка гастрономических начинок. | 3 |
| | 5.Технология изготовления бриоши. Различные методы формования.Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические. | 3 |
| | **Содержание учебного материала** | **8** |
| **Тема 2.10 Приготовление слоеныхизделий** | 1.Ассортимент слоеных изделий. Технологический процесс производства слоеных изделий. Дефекты слоеных изделий | 2 |
| | 2.Технология изготовления круассанов, расстойка, выпечка, оформление. | 2 |
| | 3.Технология изготовления датской слойки с начинкой до и после выпечки. | 2 |
| | 4.Ассортимент изделий из замороженных полуфабрикатов | 2 |
| **Тема 2.11 Изделия бараночные** | **Содержание учебного материала** | **9** |
| | 1.Ассортимент бараночных изделий**.** Технологический процесс производства бараночных изделий (сушки, баранки, бублики, брецели). Особенности разделки,выпечки изделий. | **1** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.12 Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий** | 1.Укладка и транспортирование готовых изделий. Условия хранения. Виды упаковочных материалов и способов упаковки | **1** |
| **Тема 2.13 Качество хлебобулочных изделий Дефекты и болезни хлебобулочных изделий** | 1.Современные способы улучшения хлебобулочных изделий. Пищевые добавки, хлебопекарные улучшители | **1** |
| | 2.Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий. Белковое минеральное обогащение хлеба, повышение витаминной ценности хлеба | **2** |
| **Самостоятельная работа№3** | | **1** |
| **Самостоятельная работа№4** | | **1** |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Учебная практика**<br>Виды работ*:*<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>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.<br>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами | | **108** |

| | |
|---|---|
| чистоты.<br>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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**<br>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>2.Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.<br>3.Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.<br>4.Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.<br>5.Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.<br>6.Техника безопасности. Организация рабочего места<br>7.Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.<br>8.Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.<br>9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.<br>10.Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. 11.Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.<br>12.Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.<br>13.Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.<br>14.Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного<br>15.Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях | **108** |

**Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16472 Повар входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 предусматриваются учебная практика.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы, доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|---|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**3.1.6 Программы учебной и производственной практик**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Цели и задачи учебной практики**

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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 регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 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 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
- 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, 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
- 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 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
- 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;
- 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 безопасности
- 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;
- 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 документооборот
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарной продукции.
- подготавливать к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- убирать рабочие место;
- упаковывать и складировать по заданию повара пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- выполнять подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- выполнять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;
- выполнять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- выполнять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- выполнять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни различными способами.
-

**Место и время проведения учебной практики**

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания – 36 часов;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь –108 часов.

Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| **ВПД** | **ПК** | **ПО ( практический опыт)** | **Показатели результата** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 | Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами | Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи. | Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| Организация и ведение процессов иготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей | Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей |

| | | | |
|---|---|---|---|
| кулинарных изделий сложного ассортимента | | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента | Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия |
| 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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов | Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента. | Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| 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 2.4. 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 | Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи. |
| 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 2.5. 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 | Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента | Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |

| | | | |
|---|---|---|---|
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями.<br>Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. |
| 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.<br>Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь.<br>Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | Применения комбинированных методов приготовления | Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными |

| | | | |
|---|---|---|---|
| оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации | способами для реализации |
| 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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 3.5. 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| 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 3.6. 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 3.7. 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 | Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных | Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного | 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов 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 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих | Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | напитков 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 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 | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Организация и ведение процесса 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 | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей | Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного | Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | различных категорий потребителей, видов и форм | ассортимента. | |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 | Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, 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 | Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. |
| Организация и | ПК 5.6. Осуществлять | Применения | Применяет творческое |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.1 Подготавливать и дозировать сырье | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.5 Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.6 Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.7 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.8 Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.9 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.10 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.11. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.12 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.13 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.14 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.15 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.16 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.17 Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.18 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.19 Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры |

Общие компетенции

| | |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план программы практики

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Всего часов** | **Распределение часов по семестрам** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 1.1 – 1.4 | **ПМ. 01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 72 | | | 36 | 36 | | | | |
| ПК 2.1 – 2.8 | **ПМ. 02** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | | | | 72 | | | | |
| ПК 3.1 – 3.7 | **ПМ. 03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 36 | | | | | | 36 | | |
| ПК 4.1 – 4.6 | **ПМ. 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | 36 | | | | | | | 36 | |
| ПК 5.1 – 5.6 | **ПМ. 05** Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | | | | | | | 36 | 36 |
| ПК 7.1 – 7.8 | **ПМ.07** Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | 108 | | | 108 | | | | | |
| | **Всего:** | **396** | | | **144** | **108** | **-** | **36** | **72** | **36** |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарн | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Профессиональный модуль ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,** | | |
| **Раздел УП.01** | | **72** |
| Тема 1. 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов | 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | 6 |
| Тема 1. 2. Выбор, применение, комбинирование методов 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 | 6 |
| Тема 1. 3. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. | Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 1. 4 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины и баранины. | Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины и баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. 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. 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. 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 | 18 |
| Тема 1. 5 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. | Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 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, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 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 | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 1.7 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| | Дифференцированный зачет | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Профессиональный модуль ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,** | | |
| **Раздел УП. 02** | | **72** |
| Тема 2.1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов | 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.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным<br>продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в<br>соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 3 |
| Тема 2.2 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 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 рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.<br>Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из грибов и сыра. | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра. 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. 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.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>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. | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса. 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. 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.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>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. | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 2.6. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы. 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. 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.<br>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<br>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы. 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. 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.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>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 | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 2.8<br>Приготовление и оформление сложных горячих блюд из дичи и кролика. | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи и кролика. 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. 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.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>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 | 6 |
| Тема 2.9 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. | 4 |
| | Дифференцированный зачет | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Профессиональный модуль ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | |
| **Раздел УП.03** | | **36** |
| Тема 3.1 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов | Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 3.2 Приготовление и оформление сложных бутербродов и закусок | Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| Тема 3.3 Приготовление и оформление сложных мясных и рыбных салатов. | Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| Тема 3.4 Приготовление и оформление сложных холодных блюд | Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса и рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 4 |
| | Дифференцированный зачет | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| **Профессиональный модуль ПМ. 04. 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** | | |
| Раздел УП.04. | | 36 |
| **Тема 4.1** Приготовление и оформление сложных холодных десертов | Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. | 4 |
| **Тема 4.2** Приготовление и оформление сложных горячих десертов | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша, овощных кексов. Контроль качества и безопасности. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. | 4 |
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. | 4 |
| **Тема 4.3** Приготовление и оформление начинок, соусов, глазури для отдельных холодных и горячих десертов. | Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. | 4 |
| | Дифференцированный зачет | 4 |

| | |
|---|---|
| **Профессиональный модуль ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | |
| **Раздел УП.05** | **72** |
| | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 5.1. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий. | Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 | |

| | | |
|---|---|---|
| | Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 | |
| Тема 5.2 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек, кексов | | 6 |
| | | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 5.3 Приготовление и оформление сложных пирожных и тортов. | Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br><br>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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<br>Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| | Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| | Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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. | 6 |
| | Дифференцированный зачет | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь** | | |
| Раздел УП 07 | | 108 |
| Тема 7.1 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. | 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. | 9 |
| Тема 7.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий | Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий | 9 |
| Тема 7.3 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | 9 |
| Тема 7.4 Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом | 9 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 7.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | 9 |
| Тема 7.6 Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательност и приготовления, особенностей заказа. | Тема 7.6 Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | 9 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 7.7 Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции | Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции | 9 |
| Тема 7.8 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 9 |
| Тема 7.9 Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | 9 |
| Тема 7.10 Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов | Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 7.11 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. | 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. | 6 |
| Тема 7.12 Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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 | Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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 | 6 |
| | Дифференцированный зачет | 6 |

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд | |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов | |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента | |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента | |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок | |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента | |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента | |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | |

| | | |
|---|---|---|
| рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | сложного ассортимента | |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного | |
| 1 | 2 | 3 |
| из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимента | |
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента | |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента | |
| 1 | 2 | 3 |
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков | |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет приготовление и соблюдает 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 | Применяет творческое приготовление и оформление 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 | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента | |
| 1 | 2 | 3 |
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 7.1 Подготавливать и дозировать сырье | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья | |
| ПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | |
| ПК 7.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении | |
| ПК 7.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста | |
| ПК 7.5 Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную | |
| ПК 7.6 Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную | |
| ПК 7.7 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | |
| ПК 7.8 Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | |
| ПК 7.9 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | |
| ПК 7.10 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | |
| ПК 7.11. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | |
| ПК 7.12 Контролировать и | Контролировать и регулировать | |

| | | |
|---|---|---|
| регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. | режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.13 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.14 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | |
| ПК 7.15 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | |
| ПК 7.16 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | |
| ПК 7.17 Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции | |
| ПК 7.18 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.19 Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности. | . |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>-оценивает эффективность и качество выполнения работ. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи. | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом | -использует разные программы при работе на компьютерах | |

| | | |
|---|---|---|
| особенностей социального и культурного контекста | | |
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность | |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - применяет источники иностранной литературы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - стремится планировать профессиональную деятельность | |

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Область применения программы**

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с Профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

**Основной целью профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

**Возможные места работы**: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по
скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам** и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным; уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым; иметь хорошую оперативную и образную память,
- объемный и линейный глазомер,
- чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее
- воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать
- решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей
- деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность
- выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения
- (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к
- многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания,
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с
- помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

**Цели и задачи производственной практики**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |

| | |
|---|---|
| | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика реализуется концентрировано для закрепления профессиональных навыков на базовых предприятиях района и Алтайского края:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144часа;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания – 72 часа;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 108 часов

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь –108 часов.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).
Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| **ВПД** | **ПК** | **ПО ( практический опыт)** | **Показатели результата** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 | Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами | Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи. | Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| Организация и ведение процессов иготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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 | Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей | Осуществляет разработку рецептур, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей потребителей |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления | Владения и выбор весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. | Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственный инвентарь, весоизмерительное |

| | | | |
|---|---|---|---|
| блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента | оборудование. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия |
| 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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов | Демонстрирует методы приготовления творческого оформление супов разнообразного ассортимента. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента. | Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 2.4. 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 | Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.<br>Соблюдает температурный режим приготовления пищи. |
| 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 2.5. 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 | Проведения контроля качества продуктов до момента использования.<br>Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процессов | ПК 2.7. Осуществлять | Определения качества продуктов для | Использует необходимый инвентарь |

| | | | |
|---|---|---|---|
| приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента | для приготовления пищи.<br>Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные.<br>Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |
| 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 | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями.<br>Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный |

| | | | |
|---|---|---|---|
| реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима | инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| 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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации | Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации |
| 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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| 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 3.7. 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 | разрабатывает, адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных | Осуществляет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов | 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 | Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| форм обслуживания | | десертов, напитков | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента | Творчески е оформляет холодные десерты 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 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента | Осуществляет творческое оформление и приготовление горячих десертов 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 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | Осуществляет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Осуществляет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |
| Организация и ведение процесса 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 | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| и форм обслуживания | | | |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. | Осуществляет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 | Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | Осуществляет творческое оформление и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, 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 | Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. | Осуществляет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 | Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Осуществляет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 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 | Применения разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности | Применения текущего планирование, координации деятельности подчиненного персонала с учетом | Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | взаимодействия с другими подразделениями | взаимодействия с другими подразделениями |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Применения ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Осуществляет ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Организует и проводит контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | Инструктирует, обучает поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.1 Подготавливать и дозировать сырье | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.5 Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.6 Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.7 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.8 Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.9 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.10 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.11. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.12 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.13 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ | ПК 7.14 Контролировать и | Контролировать и регулировать режим | Контролировать и регулировать режим |

| | | | |
|---|---|---|---|
| по профессии 16472 Пекарь | регулировать режим сушки сухарных изделий. | сушки сухарных изделий. | сушки сухарных изделий. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.15 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.16 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.17 Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.18 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий |
| Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.19 Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры |

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план программы производственной практики

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Всего часов** | **Распределение часов по семестрам** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| ПК 1.1 – 1.4 | **ПМ. 01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **72** | | | | **72** | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 2.1 – 2.8 | **ПМ. 02** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **144** | | | | **36** | **108** | | | |
| ПК 3.1 – 3.7 | **ПМ. 03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **108** | | | | | | **108** | | |
| ПК 4.1 – 4.6 | **ПМ. 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | **72** | | | | | | | 72 | |
| ПК 5.1 – 5.6 | **ПМ. 05** Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **108** | | | | | | | | **108** |
| ПК 6.1 – 6.5 | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **108** | | | | | | | | **108** |
| ПК 7.1 – 7.19 | **ПМ.07** Выполнение работ | **108** | | | **108** | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по профессии 16472 Пекарь | | | | | | | | | |
| | **Всего:** | **720** | | | **108** | **108** | **108** | **108** | **72** | **216** |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| **Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (72 часа)** | | |
| **Тема 1.1 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.<br>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | 6 |
| **Тема 1.2 Обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** | Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>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<br>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.<br>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | 24 |
| **Тема 1.4 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 18 |
| **Дифференцированный зачет** | | 6 |
| **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (144 часа)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.1 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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. | **6** |
| **Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовление, непродолжительное хранение горячих супов сложного ассортимента супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых горячих супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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)<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.<br>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **12** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента** | Выполнение задания по приготовлению соусов сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программой кухни ресторана.<br>Подготовка к реализации готовых соусов, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение, организация хранения).<br>Самооценка качества выполнения задания, 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)<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **12** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 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** | Выполнение задания по приготовлению соусов сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программой кухни ресторана.<br>Подготовка к реализации готовых соусов, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение, организация хранения).<br>Самооценка качества выполнения задания, 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)<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **24** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сервировки и творческого оформления блюд из яиц, творога, сыра, муки , с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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)<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 24 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.).<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | **24** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.7 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 24 |
| **Тема 2.8 Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** | Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **12** |
| **Дифференцированный зачет** | | **6** |
| **ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(108 часов)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.1 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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. | 6 |
| **Тема 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>Организация хранения холодных соусов, заправок с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>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.).<br>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 | 24 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов (порционирование (комплектование), 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 салатов на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.)<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок (порционирование (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 канапе, холодных закусок на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых канапе, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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 порционирование, условий хранения на раздаче и т.д.).<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.5 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| *Тема 3.6* **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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи (порционирование (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 из мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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 порционирование, условий хранения на раздаче и т.д.).<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 12 |
| **Тема 3.7 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 12 |
| **Дифференцированный зачет** | | **6** |
| **Раздел ПП.04.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(72 часа)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 4.1 Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** | Ознакомление с базой практики.<br>Инструктаж по технике безопасности.<br>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).<br>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. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 4. 2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br><br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br><br>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.<br><br>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов, сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 24 |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 4.3 **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br><br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br><br>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.<br><br>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 24 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br><br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br><br>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.<br><br>Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 12 |
| | **Дифференцированный зачет** | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Раздел ПП.05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(108 часов)** | | |
| **Тема 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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 | 8 |
| **Тема 5.2 Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | Выполнение задания по приготовлению, хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха базы практики.<br>Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.). | 16 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 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** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br><br>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба изделий на вынос и для транспортирования.<br><br>Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br><br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br><br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 24 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | 16 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых пирожных и тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | 24 |
| **Тема 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** | Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 8 |
| **Дифференцированный зачет** | | 12 |
| **Раздел ПП 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА(108 часов)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 6.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | Ознакомление с Уставом организации питания.<br>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.<br>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.<br>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.<br>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.<br>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.<br>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.<br>Участие в проведении инвентаризации на производстве.<br>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.<br>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.<br>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.<br>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.<br>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.<br>Разработка различных видов меню. | 12 |
| **Тема 6.2. Текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.** | Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.<br>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.<br>Оценка качества готовой продукции.<br>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.<br>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.<br>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.<br>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.<br>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.<br>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.<br>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. | 21 |

| ПП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **16472 «пекарь** | | |
|---|---|---|
| Тема 7.1 Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. | |
| Тема 7.2 Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. | Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. | |
| Тема 7.3 Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах | Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах | |
| Тема 7.4 Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. | Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. | |
| Тема 7.5 Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. | Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. | |
| Тема 7.6 Техника безопасности. Организация рабочего места | Техника безопасности. Организация рабочего места | |
| Тема 7.7 Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. | Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. | |
| Тема 7.8 Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. | Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. | |
| Тема 7.9 Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. | Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 7.10 Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. | Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. | |
| Тема 7.11 Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. | Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. | |
| Тема 7.12 Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. | Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. | |
| Тема 7.13 Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок. | Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок. | |
| Тема 7.14 Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного | Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного | |
| Тема 7.15 Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях | Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях | |

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд | |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов | |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента | |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок | |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента | |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного | |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимента | |
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента | |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом | Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента | |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков | |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет приготовление и соблюдает 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 | Применяет творческое приготовление и оформление 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 | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента | |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 7.1 Подготавливать и дозировать сырье | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья | |
| ПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Применения подготовки к приготовлению тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | |
| ПК 7.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении | |
| ПК 7.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста | Обслуживать оборудование для приготовления теста | |
| ПК 7.5 Производить деление теста на куски вручную | Производить деление теста на куски вручную | |
| ПК 7.6 Производить формование тестовых заготовок вручную | Производить формование тестовых заготовок вручную | |
| ПК 7.7 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста | |
| ПК 7.8 Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста | |
| ПК 7.9 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы | |
| ПК 7.10 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | |
| ПК 7.11. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | |
| ПК 7.12 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.13 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.14 Контролировать и регулировать режим сушки | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | |

| | | |
|---|---|---|
| сухарных изделий. | | |
| ПК 7.15 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий | |
| ПК 7.16 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | |
| ПК 7.17 Производить отбраковку готовой продукции | Производить отбраковку готовой продукции | |
| ПК 7.18 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий | |
| ПК 7.19 Укладывать готовую продукцию в контейнеры | Укладывать готовую продукцию в контейнеры | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности. | . |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>-оценивает эффективность и качество выполнения работ. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи. | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -использует разные программы при работе на компьютерах | |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность | |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - применяет источники иностранной литературы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - стремится планировать профессиональную деятельность | |

## Программы курсов внеурочной деятельности

**Направление:** Разговоры о важном

| *№п/п* | *Темы занятий* | *Кол-во часов* | *Основное содержание* | *Виды деятельности обучающихся* | *Электронные ресурсы* |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Образ будущего. Ко Дню знаний | 1 | Иметь образ будущего – значит иметь ориентир, направление движения, позитивный образ будущего задаёт жизни определённость и наполняет её смыслами.<br>Образ будущего страны – сильная и независимая Россия. Будущее страны зависит от каждого из нас уже сейчас.<br>Образование – фундамент будущего. Знания – это возможность найти своёместо в обществе и быть полезным людям и стране.<br>Россия – страна возможностей, где каждый может реализовать свои способности и внести вклад в будущее страны.<br>*Формирующиеся ценности: патриотизм, созидательный труд* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 2 | Век информации.120 лет Информационному агентству России ТАСС | 1 | Информационное телеграфное агентство России (ИТАР-ТАСС) – это крупнейшее мировое агентство, одна из самых цитируемых новостных служб страны. Агентство неоднократно меняло названия, но всегда неизменными оставались его государственный статус и функции – быть источником достоверной информации о России для всего мира.<br>В век информации крайне важен навык критического мышления. Необходимо уметь анализировать и оценивать информацию, распознавать фейки и не распространять их. *Формирующиеся ценности: историческая память и преемственность поколений* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 3 | Дорогами России | 1 | «Российские железные дороги» – крупнейшая российская компания, с большой историей, обеспечивающая пассажирские и транспортные перевозки.<br>Российские железные дороги вносят огромный вклад в совершенствование экономикистраны.<br>Железнодорожный транспорт – самый устойчивый и надёжный для пассажиров: всепогодный, безопасный и круглогодичный.<br>Развитие транспортной сферы стратегически важно для будущегостраны, а профессии в этих направлениях очень перспективны и востребованы.<br>*Формирующиеся ценности: коллективизм, патриотизм, единство народов России* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Путь зерна | 1 | Российское сельское хозяйство ключевая отрасль промышленности нашей страны, главной задачей которой является производство продуктов питания. Агропромышленный комплекс России выполняет важнейшую миссию по обеспечению всех россиян продовольствием, а его мощности позволяют обеспечивать пшеницей треть всего населения планеты. Сельское хозяйство - это отрасль, которая объединила в себе традиции нашего народа с современными технологиями роботами, информационными системами, цифровыми устройствами. Разноплановость и востребованность сельскохозяйственных профессий, технологичность и экономическая привлекательность отрасли (агрохолдинги, фермерские хозяйства и т. п.). *Формирующиеся ценности: созидательный труд* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 5 | День учителя | 1 | Учитель – одна из важнейших в обществе профессий. Назначениеучителя – социальное служение, образование и воспитание подрастающего поколения. В разные исторические времена трудучителя уважаем, социально значим,оказывает влияние на развитие образования членов общества. Учитель – советчик, помощник,участник познавательной деятельности школьников. *Формирующиеся ценности: патриотизм, гражданственность* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 6 | Легенды о России | 1 | Любовь к Родине, патриотизм – качества гражданина России. Знаниеистории страны, историческая правда, сохранение исторической памяти – основа мировоззренческого суверенитета страны. Попытки исказить роль России в мировой истории – одна из стратегий информационной войны против нашей страны. *Формирующиеся ценности: патриотизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 7 | Что значит быть взрослым? | 1 | Быть взрослым – это нести ответственность за себя, своих близких и свою страну. Активная жизненная позиция, созидательный подход к жизни, умение принимать решения и осознавать их значение, жить в соответствии с духовно-нравственными ценностями общества – основа взрослого человека. Финансовая самостоятельность и финансовая грамотность. *Формирующиеся ценности: высокие нравственные идеалы* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Как создать крепкую семью | 1 | Семья как ценность для каждого гражданина страны. Знания и навыки для построения крепкой семьи в будущем. Почему важна крепкаясемья? Преемственность поколений: семейные ценности и традиции (любовь, взаимопонимание, участие в семейном хозяйстве, воспитании детей). Память о предшествующих поколениях семьи. Особое отношение к старшему поколению, проявление действенного уважения, внимания к бабушкам и дедушкам, забота о них. *Формирующиеся ценности: крепкая семья* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | |
| 9 | Гостеприимная Россия. Ко Дню народного единства | 1 | Гостеприимство – качество, объединяющее все народы России. Семейные традиции встречи гостей,кулинарные традиции народов России. Путешествие по России – это знакомство с культурой, историей и традициями разных народов. Гастрономический туризм – это вид путешествий, основой которого являются поездки туристов по стране с целью знакомства с особенностями местной кухни и кулинарных традиций. *Формирующиеся ценности: единство народов России, крепкаясемья* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 10 | Твой вклад в общее дело | 1 | Уплата налогов – это коллективная и личная ответственность, вклад гражданина в благополучие государства и общества. Ни одно государство не может обойтись без налогов, это основа бюджета страны, основной источникдохода. Своим небольшим вкладом мы создаём будущее страны, процветание России. Каким будет мой личный вклад в общее дело? *Формирующиеся ценности: гражданственность, взаимопомощь и взаимоуважение, единство народов России* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 11 | С заботой к себе и окружающим | 1 | Доброта и забота – качества настоящего человека, способного оказывать помощь и поддержку, проявлять милосердие. Добрые делаграждан России: благотворительность и пожертвование как проявлениедобрых чувств и заботы об окружающих. Здоровый образ жизни как заботао себе и об окружающих. *Формирующиеся ценности: жизнь, взаимопомощь, взаимоуважение, коллективизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | День матери | 1 | Мать, мама – главные в жизни человека слова. Мать – хозяйка в доме, хранительница семейного очага, воспитательница детей. У России женское лицо, образ «Родины–матери». Материнство – это счастье и ответственность. Многодетные матери: примеры из истории и современной жизни. «Мать-героиня» – высшее звание Российской Федерации. Материнство как особая миссия. Роль материнства в будущем страны. Защита материнства на государственном уровне. *Формирующиеся ценности: крепкаясемья* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 13 | Миссия-милосердие (ко Дню волонтёра) | 1 | Кто такой волонтёр? Деятельность волонтёров как социальное служение в военное и мирное время: примеры из истории и современной жизни. Милосердие и забота – качествволонтёров. Направления волонтёрской деятельности: экологическое, социальное, медицинское, цифровое и т. д. *Формирующиеся ценности: милосердие, взаимопомощь и взаимоуважение* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческихзаданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 14 | День Героев Отечества | 1 | Герои Отечества – это самоотверженные и мужественныелюди, которые любят свою Родинуи трудятся во благо Отчизны. Качества героя – человека, ценою собственной жизни и здоровья спасающего других: смелость и отвага, самопожертвование и ответственность за судьбу других. Проявление уважения к героям, стремление воспитывать у себя волевые качества: смелость, решительность, стремление прийти на помощь. Участники СВО – защитники будущего нашей страны. *Формирующиеся ценности: патриотизм, служение Отечеству и ответственность за его судьбу* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 15 | Как пишут законы? | 1 | Для чего нужны законы? Как менялся свод российских законовот древних времён до наших дней.Законодательная власть в России. От инициативы людей до закона: как появляется закон? Работа депутатов: от проблемы – к решению (позитивные примеры). Участие молодёжи в законотворческом процессе. *Формирующиеся ценности: жизнь и достоинство* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Одна страна – одни традиции | 1 | Новогодние традиции, объединяющие все народы России.Новый год – любимый семейный праздник. История возникновения новогоднего праздника в России.<br>Участие детей в подготовке и встрече Нового года. Подарки и пожелания на Новый год. Историясоздания новогодних игрушек.<br>О чём люди мечтают в Новый год.<br>*Формирующиеся ценности: крепкаясемья, единство народов России* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческихзаданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 17 | День российской печати | 1 | Праздник посвящён работникампечати, в том числе редакторам,журналистам, издателям, корректорам, – всем, кто в той или иной степени связан с печатью. Российские традиции издательского дела, история праздника.<br>Информационные источники формируют общественное мнение. Профессиональная этика журналиста.<br>Издание печатных средств информации – коллективный трудлюдей многих профессий.<br>Зачем нужны школьные газеты?Школьные средства массовой информации.<br>*Формирующиеся ценности: высокие нравственные идеалы, гуманизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 18 | День студента | 1 | День российского студенчества: история праздника и его традиции.История основания Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова. Студенческие годы – это путьк овладению профессией, возможность для творчества и самореализации.<br>Перспективы получения высшего образования. Как сделать выбор? Студенчество и технологический прорыв.<br>*Формирующиеся ценности: служение Отечеству и ответственность за его судьбу, коллективизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 19 | БРИКС (тема о международных отношениях) | 1 | Роль нашей страны в современномире. БРИКС – символ многополярности мира. Единство и многообразие стран БРИКС. Взаимная поддержка помогает государствам развивать торговлю и экономику, обмениваться знаниямии опытом в различных сферах жизни общества. Россия успешно развивает контакты с широким кругом союзников и партнёров.<br>Значение российской культурыдля всего мира.<br>*Формирующиеся ценности: многонациональное единство* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работав группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 | Бизнес и технологическое предпринимательство | 1 | Экономика: от структуры хозяйствак управленческим решениям. Что сегодня делается для успешногоразвития экономики России? Цифровая экономика – это деятельность, в основе которой лежит работа с цифровыми технологиями. Какое значение имеет использование цифровой экономики для развития страны? Механизмы цифровой экономики. Технологическое предпринимательство как особая сфера бизнеса. Значимость технологического предпринимательства для будущегостраны и её технологического суверенитета. *Формирующиеся ценности: патриотизм, созидательный труд* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 21 | Искусственный интеллект и человек. Стратегия взаимодействия | 1 | Искусственный интеллект – стратегическая отрасль в России,оптимизирующая процессы и повышающая эффективность производства. Искусственный интеллект – помощник человека. ИИ помогает только при условии, если сам человек обладает хорошими знаниями и критическим мышлением. Степень ответственности тех, кто обучает ИИ. *Формирующиеся ценности: патриотизм, высокие нравственные идеалы* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 22 | Что значит служить Отечеству? 280 лет со дня рождения Ф. Ушакова | 1 | День защитника Отечества: исторические традиции. Профессия военного: кто её выбирает сегодня. Защита Отечества – обязанность гражданина Российской Федерации, проявление любви к родной земле, Родине. Честь и воинский долг. 280-летие со дня рождения великогорусского флотоводца Ф.Ф. Ушакова. Качества российского воина: смелость, героизм, самопожертвование. *Формирующиеся ценности: патриотизм, служение Отечеству и ответственность за его судьбу* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 23 | Арктика – территориаразвития | 1 | Арктика – стратегическая территория развития страны. Почему для России важно осваивать Арктику? Артика – ресурсная база России. Российские исследователи Арктики. Россия – мировой лидер атомной отрасли. Атомный ледокольный флот, развитие Северного морскогопути. Знакомство с проектами развитияАрктики. *Формирующиеся ценности: патриотизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 24 | Международный женский день | 1 | Международный женский день – праздник благодарности и любви к женщине. Женщина в современном обществе – труженица, мать, воспитатель детей. Великие женщины в истории России. Выдающиеся женщины XX века, прославившие Россию. *Формирующиеся ценности: приоритет духовного над материальным* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 25 | Массовый спорт в России | 1 | Развитие массового спорта – вклад в благополучие и здоровье нации, будущие поколения страны. Здоровый образ жизни, забота о собственном здоровье, спорт как важнейшая часть жизни современного человека. Условия развития массового спорта в России. *Формирующиеся ценности: жизнь* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 26 | День воссоединения Крыма и Севастополяс Россией. 100-летие Артека | 1 | История и традиции Артека. После воссоединения Крыма и Севастополя с Россией Артек – это уникальный и современный комплекс из 9 лагерей, работающих круглый год. Артек – пространство для творчества, саморазвития и самореализации. *Формирующиеся ценности: историческая память и преемственность поколений* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 27 | Служение творчеством. Зачем людям искусство? 185 лет со дня рождения П. И. Чайковского | 1 | Искусство – это способ общения и диалога между поколениями и народами. Роль музыки в жизни человека: музыка сопровождает человека с рождения до конца жизни. Способность слушать, воспринимать и понимать музыку. Россия – страна с богатым культурным наследием, страна великих композиторов, писателей,художников, признанных во всём мире. Произведения П.И. Чайковского, служение своей стране творчеством. *Формирующиеся ценности: приоритет духовного надматериальным* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 28 | Моя малая Родина (региональный и местный компонент) | 1 | Россия – великая и уникальная страна, каждый из её регионов прекрасен и неповторим своими природными, экономическими и другими ресурсами. Любовь к родному краю, способность любоваться природой и беречь её – часть любви к Отчизне. Патриот честно трудится, заботится о процветании своей страны, уважает её историю и культуру. *Формирующиеся ценности: патриотизм, приоритет духовного над материальным* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | Герои космическойотрасли | 1 | Исследования космоса помогают нам понять, как возникла наша Вселенная. Россия – лидер в развитии космическойотрасли. Полёты в космос – это результат огромного труда большого коллектива учёных, рабочих, космонавтов, которые обеспечилипервенство нашей Родины в освоении космическогопространства. В условиях невесомости космонавтыпроводят сложные научные эксперименты, что позволяет российской науке продвигаться в освоении новых материалов и создании новых технологий. *Формирующиеся ценности: патриотизм, служение Отечеству* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 30 | Гражданская авиация России | 1 | Значение авиации для жизни общества и каждого человека. Как мечта летать изменила жизньчеловека. Легендарная история развития российской гражданской авиации. Героизм конструкторов, инженерови лётчиков-испытателей первых российских самолётов. Мировые рекорды российских лётчиков. Современное авиастроение. Профессии, связанныес авиацией. *Формирующиеся ценности: служение Отечеству* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 31 | Медицина России | 1 | Охрана здоровья граждан России – приоритет государственной политики страны. Современные поликлиники и больницы. Достижения российской медицины. Технологии будущего в областимедицины. Профессия врача играет ключевую роль в поддержании и улучшении здоровья людей и их уровня жизни.Врач – не просто профессия, это настоящее призвание, требующее не только знаний, но и человеческого сочувствия, служения обществу. Волонтёры-медики. Преемственность поколений и профессия человека: семейныединастии врачей России. *Формирующиеся ценности: историческая память и преемственность поколений, милосердие* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 32 | Что такое успех? (ко Дню труда) | 1 | Труд – основа жизни человекаи развития общества. Человек должен иметь знанияи умения, быть терпеливым и настойчивым, не бояться трудностей (труд и трудно – однокоренные слова), находить путиих преодоления. Чтобы добиться долгосрочного успеха, нужно многотрудиться. Профессии будущего: что будетнужно стране, когда я вырасту?*Формирующиеся ценности: созидательный труд* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 33 | 80-летие Победыв Великой Отечественной войне | 1 | День Победы – священная дата,память о которой передаётся от поколения к поколению. Историческая память: память о подвиге нашего народа в годы Великой Отечественной войны. Важно помнить нашу историю и чтить память всех людей, перенёсших тяготы войны. Бессмертный полк. Страницы героического прошлого, которыенельзя забывать. *Формирующиеся ценности: единство народов России, историческая память и преемственность поколений* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 34 | Жизнь в Движении | 1 | 19 мая – День детских общественных организаций. Детские общественные организации разных поколений объединяли и объединяют активных,целеустремлённых ребят. Участники детских общественных организаций находят друзей, вместе делают полезные дела и ощущают себя частью большого коллектива. Участие в общественном движениидетей и молодежи, знакомство с различными проектами. *Формирующиеся ценности: дружба, коллективизм* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнение творческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| 35 | Ценности, которые нас объединяют | 1 | Ценности – это важнейшие нравственные ориентиры для человека и общества. Духовно-нравственные ценности России, объединяющие всех граждан страны. *Формирующиеся ценности: традиционные российские духовно-нравственные ценности* | Эвристическая беседа, просмотр видеофрагментов, выполнение интерактивных заданий, работа в группах, выполнениетворческих заданий | https://razgovor.edsoo.ru |
| Всего | | 35 | | | |

**Направление** Организация проектно-исследовательской деятельности ( один из курсов по выбору обучающихся)

**Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта в области филологии»**

**Объем курса и виды деятельности:**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем программы** | **41** |
| в том числе | |
| - теоретическое обучение | 8 |
| -практические занятия | 25 |
| -самостоятельная работа | 8 |

**Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта в области филологии»**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание работы** | **Формы организации** | **Виды деятельности** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1. **Виды проектов и примерные продукты проектной деятельности в области филологии (русский язык и литература)** | По характеру доминирующей в проекте деятельности:<br>• поисковая/поисковый проект/<br>• исследовательская/исследовательский проект/<br>• творческая/творческий проект/<br>• ролевая/игровой проект/<br>• прикладная(практико-ориентированная)/практико-ориентированный проект/<br>• ознакомительно-ориентировочная/ориентировочный проект/<br>По предметно-содержательной области:<br>• Монопроект, в рамках одной области знаний<br>• Межпредметный проект, на стыке различных областей<br>• По количеству участников проекта/индивидуальный, парный, групповой,<br>• коллективный, массовый.<br>Примерные продукты проекты: данные социологического опроса; видеоклип; социальная реклама; буклет; памятка; стенгазета; справочник; словари; глоссарий; стенд; маршрут экскурсии; видеофильм и т.д | Групповая и индивидуальные консультации | Выбор вида учебного проекта. Составление плана работы над проектом. | 2 |
| **2. Актуальные темы в области филологии (русский язык и литература)** | | Групповая и индивидуальная консультация | Формулировка темы, актуальности проекта, постановка целей и задач проекта. Формулировка гипотезы | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | исследовательских проектов Составление структуры проекта, выделение его основных частей. | |
| **3. Методы исследования в проектной работе в области филологии (русский язык и литература)** | Теоретические методы, методы социологического исследования, методы обработки полученных результатов, анализ материала. Составление анкет, вопросов к интервью по выбранной теме проекта, определение круга опрашиваемых. | Групповая консультация. **Самостоятельная работа** | Выбор методов проектно-исследовательской деятельности к каждому проекту. | 2 |
| **4. Ресурсы в проектной работе в области филологии (русский язык и литература)** | Печатные: монографические, ресурсы СМИ, Интернет-ресурсы | Групповая консультация. | Выбор ресурсов к проектным работам | 2 |
| **5. Работа с электронными ресурсами** | Перечень электронных образовательных ресурсов в области филологии (русский язык и литература**)**<br><br>Перечень Интернет-ресурсов для обучающихся при выполнении исследовательских проектов. | Групповая консультация. Самостоятельная работа **Практическая работа:** составление списка интернет-ресурсов к проекту | Подбор информации. Работа с источниками информации. | 2 |
| **6. Оформление теоретической части проекта** | Требование к оформлению теоретической части проекта. Работа со сносками, литературой. | Консультация руководителя. **Практическая работа:** Написание теоретических разделов проекта | Оформление теоретической части | 3 |
| **7. Работа с практической частью проекта** | Организация анкетирования, интервью, сбор статистических и других данных (сотрудничество с предприятиями и учреждениями) | Групповая и индивидуальная консультация Самостоятельная работа **Практическая работа:** составление анкет, опросников к интервью и т.п | Проведение интервью, анкетирования, опроса. Сбор необходимых данных для проектов | 4 |
| **8. Анализ полученных данных и способы их оформления** | Анализ данных анкет, интервью, статистических и других материалов. | Групповая и индивидуальная консультация Самостоятельная работа **Практическая работа:** Составление таблиц, схем, | Оформление полученных результатов | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | диаграмм и т.п.. | | |
| **9. Индивидуальная работа с обучающимися по специфике проекта** | | Индивидуальные консультации. **Самостоятельная работа.** | Оформление теоретической и практической части | 4 |
| **10. Работа с заключением проекта, списком литературы** | Подведение итогов по каждому разделу проекта, общее заключение по работе. Оформление списка использованной литературы в соответствии с библиографическими требованиями. | Групповая и индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** оформление списка литературы и других использованных источников в проекте | Оформление выводов по разделам, заключения, списка использованной литературы. | 2 |
| **11. Подготовка /оформление проектного продукта** | Оформление результатов проектов в виде проектного продукта по выбору обучающихся | Индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** Оформление стендов, буклетов, словарей и т.п. | Оформление результатов. | 4 |
| **12. Подготовка к публичной защите проекта** | Оформление проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению | Групповая и индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** Подготовка презентации и доклада | Подготовка к защите индивидуального проекта: доклад, презентация. | 6 |
| **13. Предварительная защита проекта** | Публичное выступление с результатами работы | **Самостоятельная работа.** | | **2** |
| **Итого** | | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта по немецкому языку»

## Объем курса и виды деятельности:

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | **18** |
| - практическая часть обучения | **23** |

**Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по немецкому языку»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 |
| **1. Проектная и исследовательская деятельность по немецкому языку (6 часов)** | | | |
| **Тема 1. 1. Теоретические и практические основы исследовательской деятельности по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>Исследования и их роль в практической деятельности человека<br>Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности обучающихся. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.<br>**Виды учебной деятельности**:<br>Умение определять предметную область для исследовательской деятельности. Умение формулировать темы исследовательских работ по немецкому языку. | Познавательная деятельность | **1** |
| **Тема 1.2. Виды и типы проектов по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>Понятие проекта в научно-исследовательской деятельности. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной проекты. Понятие, алгоритм выполнения работы.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение выделять отличительные особенности проектов различных видов по немецкому языку. Умение определять вид проекта по немецкому языку. | Познавательная деятельность | **2** |
| **Тема 1.3. Источники информации для написания по немецкому языку** | **Источники информации**<br>Понятие информации, ее свойства. Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Литературные источники информации по немецкому языку. Правила работы с ними.<br>Информационные ресурсы (интернет - технологии) по немецкому языку. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила безопасности при работе в сети Интернет.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение работать с источниками информации по немецкому языку. Самостоятельная работа над проектом по немецкому языку. | Познавательная деятельность | **3** |
| **2. Этапы работы над проектом по немецкому языку (35 часов)** | | | |
| **Тема 2.1 Содержание проекта по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>**Структура исследовательской работы по немецкому языку**<br>Введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям.<br>**Тема и содержание проекта по немецкому языку**<br>Выбор темы собственного исследования. Оформление титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Формулирование темы проекта, определение его содержания. | Познавательная деятельность | **4** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.2 Введение** | **Содержание учебного материала**<br>Введение<br>Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования и практическая значимость. Методы исследования, их классификация. | Познавательная деятельность | **1** |
| | **Оформление введения исследовательской работы**.<br>Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы. | Работа над проектом | **1** |
| **Тема 2.3. Теоретическая часть исследования по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>**Теоретическая глава исследования по немецкому языку**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Познавательная деятельность | **3** |
| | **Оформление теоретической главы исследовательской работы.**<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение работать с источниками информации по немецкому языку. Самостоятельная работа над исследовательским проектом. | Исследовательская деятельность | **4** |
| **Тема 2.4. Практическая часть исследования по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>**Практическая глава исследования по немецкому языку**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Познавательная деятельность | **3** |
| | **Содержание учебного материала**<br>Практическая глава исследования **по немецкому языку**<br>Требование к главе. Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, статья, буклет, учебная презентация, листовка, анкетирование, социологический опрос, анализ документов и т.д. Продукт проекта.<br>Социологические и лингвистические методы исследования в проектах **по немецкому языку**<br>Виды методов социологического исследования: анкетирование, опросы, интервью. Метод анкетирования. Основные требования к анкетам.<br>Онлайн-ресурсы для составления анкет. **Организация и проведение социологического и лингвистического исследования по немецкому языку**<br>Проведение и обработка полученных данных.<br>**Способы графической обработки информации по немецкому языку**<br>Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы.<br>**Анализ результатов анкетирования по немецкому языку**<br>Проведение анкетирования и обработка результатов.<br>Результаты исследовательской работы **по немецкому языку**<br>Оформление результатов исследовательской работы: памятки, буклеты, сравнительные таблицы, графики, диаграммы, видеоролики, стенды и т.д.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение проводить и анализировать результаты анкетирования. Умение графически обрабатывать информацию. Оформление результатов исследования. | Исследовательская деятельность | **9** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа над индивидуальным проектом. | | |
| **Тема 2.5. Оформление заключения работы** | **Содержание учебного материала**<br>**Оформление заключения исследовательской работы по немецкому языку**<br>Требование к содержанию заключения.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение делать выводы и подводить итоги собственной исследовательской (проектной) деятельности. Оформление заключения работы. | Работа над проектом | **4** |
| **Тема 2.6. Оформление списка используемой литературы** | **Содержание учебного материала**<br>**Оформление списка литературы по немецкому языку**<br>Основные требования к оформлению литературных источников.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение оформлять список литературных источников в соответствии с требованиями. | Работа над проектом | **2** |
| **3. Представление результатов исследовательской работы (4 часа)** | | | |
| **Тема 3.1. Презентация исследовательской работы по немецкому языку** | **Содержание учебного материала**<br>**Публичное представление проекта по немецкому языку**<br>Планирование выступления. Автореферат, его структура. Требования к докладу. Подготовка защитного слова собственной исследовательской работы.<br>**Оформление мультимедийных презентаций по немецкому языку**<br>Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов.<br>**Подготовка презентации по немецкому языку**<br>Анализ выбранного материала для презентации, заполнение слайдов.<br>**Подготовка к выступлению**<br>Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | Работа над проектом | **4** |
| **Итого** | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта по английскому языку»

## Объем курса и виды деятельности:

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | **12** |
| -практические занятия | **-** |
| -самостоятельная работа | **29** |

## Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по английскому языку»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| **1. Проектная и исследовательская деятельность в области английского языка (3 часа)** | | | | |
| **Тема 1. 1. Теоретические и практические основы исследовательской деятельности** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия:** Исследования и их роль в практической деятельности человека Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. | Групповая консультация | Формулирование примерных тем для исследования по английскому языку | **1** |
| **Тема 1.2. Виды и типы проектов по английскому языку** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия:** Понятие проекта в научно-исследовательской деятельности. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной. Понятие, алгоритм выполнения. | Групповая консультация | Изучение готовых студенческих проектов по английскому языку различных видов. Выделение отличительных особенностей. Определение вида собственного проекта. | **1** |
| **Тема 1.3. Источники информации для написания проектов по английскому языку** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия: Источники информации** Понятие информации, ее свойства. Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Литературные источники информации по английскому языку. Правила работы с ними. Информационные ресурсы (интернет - технологии) по английскому языку. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила | Групповая консультация | Работа со справочной литературой, периодикой по английскому языку, с ресурсами электронных библиотек | **1** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | безопасности при работе в сети Интернет. | | | |
| **2. Этапы работы над проектом по английскому языку (29 часов)** | | | | |
| **Тема 2.1 Содержание проекта по английскому языку** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **2** |
| | **Теоретические занятия:** **Структура исследовательской работы** Введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. | Групповая и индивидуальные консультации | Изучение готовых студенческих работ и выделение структуры исследовательской работы. | **1** |
| | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Самостоятельная работа:** **Тема и содержание проекта** *Выбор темы собственного исследования. Оформление титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием.* | Индивидуальные консультации | Самостоятельная работа над проектом: формулирование темы проекта, определение его содержания. | **1** |
| **Тема 2.2 Введение** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **3** |
| | **Теоретические занятия:** Введение Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования, практическая значимость. Методы исследования, их классификация | Групповая консультация | Работа с речевыми клише для написания введения. | **1** |
| | **Самостоятельная работа:** **Оформление введения исследовательской работы**. *Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы.* | Самостоятельная работа | Самостоятельная работа над проектом: определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы. | **2** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 2.3. Теоретическая часть исследования** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **8** |
| | **Теоретические занятия:**<br>**Теоретическая глава исследования**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Групповая консультация | Поиск и обработка необходимой информации. Анализ научной литературы по теме исследования. | **2** |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **6** |
| | **Оформление теоретической главы исследовательской работы.** | Групповая и индивидуальные консультации | Самостоятельная работа: структурирование теоретического материала, написание первой главы. | |
| **Тема 2.4. Практическая часть исследования** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **13** |
| | **Теоретические занятия:**<br>Практическая глава исследования<br>Требование к главе. Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, буктрейлер, статья, буклет, учебная презентация, листовка, лабораторный опыт, анкетирование, социологический опрос, анализ документов и т.д. Продукт проекта.<br>Социологические и лингвистические методы исследования в проектах по английскому языку<br>Виды методов социологического исследования: анкетирование, опросы, интервью. Метод анкетирования. Основные требования к анкетам. Онлайн-ресурсы для составления анкет.<br>**Способы графической обработки информации**<br>Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы, карты. | Групповые и индивидуальные консультация | Выбор формы проведения и представления практической части исследования. | **3** |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **10** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Организация и проведение социологического и лингвистического исследования**<br>Проведение и обработка полученных данных.<br>**Анализ результатов анкетирования**<br>Проведение анкетирования и обработка результатов.<br>Результаты исследовательской работы<br>Оформление результатов исследовательской работы: памятки, буклеты, сравнительные таблицы, графики, диаграммы, видеоролики, стенды и т.д. | Групповая и индивидуальные консультации | Самостоятельная работа над проектом: проведение анкетирования и обработка результатов/ **составление словаря/подготовка буклета (буктрейлера, сценария, стенда, плаката и т.п.)/о**формление таблиц, графиков, диаграмм и т.д./ **о**формление результатов исследовательской работы | |
| **Тема 2.5. Оформление заключения** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **2** |
| | **Самостоятельная работа: Оформление заключения исследовательской работы**<br>Требование к содержанию заключения. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: **о**формление заключения собственной исследовательской работы. | **2** |
| **Тема 2.6. Оформление списка литературы** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Самостоятельная работа: Оформление списка литературы**<br>Основные требования к оформлению литературных источников. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: составление списка литературы по теме исследования в соответствии с требованиями. | **1** |
| **3. Представление результатов исследовательской работы (9 часов)** | | | | |
| **Тема 3.1. Презентация** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **9** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **исследовательской работы по английскому языку** | **Теоретические занятия:**<br>**Публичное представление проекта**<br>Автореферат, его структура. Требования к докладу. Подготовка защитного слова собственной исследовательской работы.<br>**Оформление мультимедийных презентаций** Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов. | Групповые и индивидуальные консультация | Планирование защиты проекта. | **2** |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **7** |
| | **Подготовка презентации**<br>Анализ выбранного материала для презентации, заполнение слайдов.<br>**Подготовка к выступлению**<br>Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | |
| **Итого** | | | | **41** |

**Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта по математике»**

**Объем курса и виды деятельности**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе | |
| **- теоретическое обучение** | **25** |
| **- практические занятия** | **16** |

## Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по математике»

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание работы** | **Формы организации** | **Виды деятельности** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1.Целеполагание индивидуального проекта | Проектный замысел. Конструирование темы проекта, постановка цели. | Индивидуальная/ групповая консультация | Выбор темы исследования. Формулировка темы проекта, постановка цели. Разработка введения для исследовательской | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | работы по предложенной теме. | |
| 2.Гипотеза исследования | Формулирование задач и гипотезы проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Определение и письменная фиксация задач и гипотезы проекта. | 2 |
| 3.Планирование работы | Планирование работы | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Составление плана работы над проектом. Составление структуры проекта, выделение его основных частей. Знакомство с видами практической части. Что такое наблюдение. Что такое эксперимент. Что такое анкетирование? Что такое опыт. Аргументированный выбор вида практической части. | 7 |
| 4.Сбор и накопление информации | Сбор необходимой информации | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Подбор информации по выбранной теме. Работа с источниками информации. Отбор нужной информации для теоретической части проекта. | 6 |
| | | | Оценка правильности и достаточности информации, отобранной для проекта, формирование запроса на недостающую информацию. | 2 |
| | | | Оформление теоретической части проекта (Глава 1) Оформление библиографического списка по теме проекта | 3 |
| 5. Выполнение практической части проекта | Подготовка к практической части проекта: выбор методов исследования, составление плана исследования с использованием методических рекомендаций преподавателя. | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Подготовка к практической части проекта. Сбор информации/ составление опроса/ планирование наблюдения и т.д. | 4 |
| | Проведение практической части проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Проведение исследования, наблюдения, интервью, | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | анкетирования, опроса. | |
| | | | Анализ результатов анкетирования, опроса. Умение графически обрабатывать информацию. | 2 |
| | | | Выполнение и оформление результатов практической части исследования. (Глава 2) | 2 |
| 6. Оформление результатов исследования | Оформление проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Оформление проектной работы. Подведение итогов. Оформление результатов. | 2 |
| | | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Работа с программой подготовки и просмотра презентаций MS Power Point. Программы для создания буклетов, памяток. Разработка и редактирование презентации для защиты работы. Оформление заключения. | 2 |
| 7.Презентация исследовательского проекта | Презентация результатов исследования | Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | Подготовка к защите индивидуального проекта: доклад, презентация. | 3 |
| 8.Подготовка к защите | Подготовка выступления для защиты исследовательской работы | Промежуточная аттестация | Публичное выступление с результатами работы | 2 |
| **Итого** | | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта по информатике»

## Объем курса и виды деятельности

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе | |
| **- теоретическое обучение** | **25** |
| **- практические занятия** | **16** |

**Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по информатике»**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание работы** | **Формы организации** | **Виды деятельности** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.Целеполагание индивидуального проекта | Проектный замысел. Конструирование темы проекта, постановка цели. | Индивидуальная/ групповая консультация | Выбор темы исследования. Формулировка темы проекта, постановка цели. Разработка введения для исследовательской работы по предложенной теме. | 2 |
| 2.Гипотеза исследования | Формулирование задач и гипотезы проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Определение и письменная фиксация задач и гипотезы проекта. | 2 |
| 3.Планирование работы | Планирование работы | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Составление плана работы над проектом. Составление структуры проекта, выделение его основных частей. Знакомство с видами практической части. Аргументированный выбор вида практической части. | 7 |
| 4.Сбор и накопление информации | Сбор необходимой информации | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Подбор информации по выбранной теме. Работа с источниками информации. Отбор нужной информации для теоретической части проекта. | 6 |
| | | | Оценка правильности и достаточности информации, отобранной для проекта, формирование запроса на недостающую информацию. | 2 |
| | | | Оформление теоретической части проекта (Глава 1) Оформление библиографического списка по теме проекта | 3 |
| 5. Выполнение практической части проекта | Подготовка к практической части проекта: выбор методов исследования, составление плана исследования с использованием методических рекомендаций преподавателя. | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Подготовка к практической части проекта. Сбор информации/ составление опроса/ планирование наблюдения и т.д. | 4 |
| | Проведение практической части проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая | Проведение исследования, наблюдения, | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | работа | интервью, анкетирования, опроса. | |
| | | | Анализ результатов анкетирования, опроса. Умение графически обрабатывать информацию. | 2 |
| | | | Выполнение и оформление результатов практической части исследования. (Глава 2) | 2 |
| 6. Оформление результатов исследования | Оформление проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Оформление проектной работы. Подведение итогов. Оформление результатов. | 2 |
| | | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Работа с программой подготовки и просмотра презентаций MS Power Point. Программы для создания буклетов, памяток. Разработка и редактирование презентации для защиты работы. Оформление заключения. | 2 |
| 7.Презентация исследовательского проекта | Презентация результатов исследования | Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | Подготовка к защите индивидуального проекта: доклад, презентация. | 3 |
| 8.Подготовка к защите | Подготовка выступления для защиты исследовательской работы | Промежуточная аттестация | Публичное выступление с результатами работы | 2 |
| **Итого** | | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта по физике»

## Объем курса и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | **12** |
| -практические занятия | **-** |
| -самостоятельная работа | **29** |

## Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по физике»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| **1. Проектная и исследовательская деятельность в области физики (3 часа)** | | | | |
| **Тема 1. 1. Теоретические и практические основы исследовательской деятельности** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия:**<br>Исследования и их роль в практической деятельности человека<br>Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. | Групповая консультация | Формулирование примерных тем для исследования по физике | **1** |
| **Тема 1.2. Виды и типы проектов по физике** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия:**<br>Понятие проекта в научно-исследовательской деятельности. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной. Понятие, алгоритм выполнения. | Групповая консультация | Изучение готовых студенческих проектов по физике различных видов. Выделение отличительных особенностей. Определение вида собственного проекта. | **1** |
| **Тема 1.3. Источники информации для написания проектов по физике** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **1** |
| | **Теоретические занятия:**<br>**Источники информации**<br>Понятие информации, ее свойства. Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Литературные источники информации по физике. Правила работы с ними. Информационные ресурсы (интернет - технологии) по физике. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила безопасности при работе в сети Интернет. | Групповая консультация | Работа со справочной литературой, периодикой по физике, с ресурсами электронных библиотек | **1** |
| **2. Этапы работы над проектом по физике (29 часов)** | | | | |
| **Тема 2.1 Содержание проекта по физике** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **2** |
| | **Теоретические занятия:**<br>**Структура исследовательской работы**<br>Введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. | Групповая и индивидуальные консультации | Изучение готовых студенческих работ и выделение структуры исследовательской работы. | **1** |
| | **Содержание учебного материала, в** | | | **1** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **том числе:** | | | |
| | **Самостоятельная работа:**<br>**Тема и содержание проекта**<br>*Выбор темы собственного исследования. Оформление титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием.* | Индивидуальные консультации | Самостоятельная работа над проектом: формулирование темы проекта, определение его содержания. | **1** |
| **Тема 2.2 Введение** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **3** |
| | **Теоретические занятия:**<br>Введение<br>Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования, практическая значимость. Методы исследования, их классификация | Групповая консультация | Работа с речевыми клише для написания введения. | **1** |
| | **Самостоятельная работа:**<br>**Оформление введения исследовательской работы**.<br>*Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы.* | Самостоятельная работа | Самостоятельная работа над проектом: определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы. | **2** |
| **Тема 2.3. Теоретическая часть исследования** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **8** |
| | **Теоретические занятия:**<br>**Теоретическая глава исследования**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Групповая консультация | Поиск и обработка необходимой информации. Анализ научной литературы по теме исследования. | **2** |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **6** |
| | **Оформление теоретической главы исследовательской работы.** | Групповая и индивидуальные консультации | Самостоятельная работа: структурирование теоретического материала, написание первой главы. | |
| **Тема 2.4. Практическая часть исследования** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **13** |
| | **Теоретические занятия:**<br>Практическая глава исследования<br>Требование к главе. Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, статья, буклет, учебная презентация, листовка, лабораторный опыт, анкетирование, | льтация | Сбор экспериментальных установок, измерение физических величин, представление результатов | **3** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | социологический опрос, анализ документов и т.д. Продукт проекта.<br>Физические методы познания<br>Виды физических методов познания: наблюдение физических явлений, проведение опытов, простых экспериментальных исследований, прямых и косвенных измерений с использованием аналоговых и цифровых измерительных приборов. Лабораторное физическое оборудование для проведения физических опытов.<br>**Способы графической обработки информации**<br>Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы, карты. | | измерений в виде таблиц, графиков и др. | |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **10** |
| | Проведение физического опыта в рамках исследовательского проекта<br>Проведение и обработка полученных данных.<br>**Анализ результатов анкетирования**<br>Проведение анкетирования и обработка результатов.<br>Результаты исследовательской работы<br>Оформление результатов исследовательской работы: памятки, буклеты, сравнительные таблицы, графики, диаграммы, видеоролики, стенды и т.д. | Групповая и индивидуальные консультации | Самостоятельная работа над проектом: проведение физического опыта и оформление результатов/ **составление словаря/о**формление таблиц, графиков, диаграмм и т.д./ **о**формление результатов исследовательской работы | |
| **Тема 2.5. Оформление заключения** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **2** |
| | **Самостоятельная работа:**<br>**Оформление заключения исследовательской работы**<br>Требование к содержанию заключения. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: **о**формление заключения собственной исследовательской работы. | **2** |
| **Тема 2.6. Оформление списка литературы** | **Содержание учебного материала** | | | **1** |
| | **Самостоятельная работа:**<br>**Оформление списка литературы**<br>Основные требования к оформлению литературных источников. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: составление списка литературы по теме исследования в соответствии с требованиями. | **1** |
| **3. Представление результатов исследовательской работы (9 часов)** | | | | |
| **Тема 3.1. Презентац** | **Содержание учебного материала, в том числе:** | | | **9** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ия исследовательской работы по физике** | **Теоретические занятия:**<br>**Публичное представление проекта** Автореферат, его структура. Требования к докладу. Подготовка защитного слова собственной исследовательской работы.<br>**Оформление мультимедийных презентаций** Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов. | Групповые и индивидуальные консультация | Планирование защиты проекта. | **2** |
| | **Самостоятельная работа:** | | | **7** |
| | **Подготовка презентации**<br>Анализ выбранного материала для презентации, заполнение слайдов.<br>**Подготовка к выступлению**<br>Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением. | Групповые и индивидуальные консультация | Самостоятельная работа над проектом: оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | |
| **Итого** | | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта в области естественно-научных предметов»

## Объем курса и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | 41 |
| в том числе | |
| - теоретическое обучение | 2 |
| -практические занятия | 27 |
| -самостоятельная работа | 12 |

**Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта в области естественно-научных предметов»**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Формы организации** | **Виды деятельности** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1.Целеполагание индивидуального проекта | Проектный замысел. Конструирование темы проекта, постановка цели. | Индивидуальная/ групповая консультация | **Выбор темы исследования. Формулировка темы проекта, постановка цели.** | **2** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Разработка введения для исследовательской работы по предложенной теме.** | |
| 2.Гипотеза исследования | Формулирование задач и гипотезы проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | **Определение и письменная фиксация задач и гипотезы проекта. Согласование задач и гипотезы с руководителем.** | **2** |
| 3.Планирование работы | Планирование работы | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | **Составление плана работы над проектом. Составление структуры проекта, выделение его основных частей.** | **2** |
| 4.Сбор и накопление информации | Сбор необходимой информации | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Подбор информации. Работа с источниками информации. | 4 |
| | | | Проведение исследования, наблюдения, интервью, анкетирования, опроса. | 4 |
| | | | **Анализ результатов анкетирования, опроса. Умение графически обрабатывать информацию.** | **2** |
| | | | Оформление библиографического списка по теме проекта | 1 |
| | Анализ и интерпретация информации | Практическая работа | **Анализ и обработка полученной информации. Оценка правильности и достаточности информации, отобранной для проекта, формирование запроса на недостающую информацию.** | **2** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Описание собранной информации в форме учебного исследования по заданной структуре. | 2 |
| 5. Выполнение практической части проекта | Подготовка к практической части проекта: выбор методов исследования, составление плана исследования с использованием методических рекомендаций преподавателя. | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Подготовка к эксперименту: оборудование, технология проведения. | **4** |
| | Проведение практической части проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя/практическая работа | Выполнение и оформление результатов практической части исследования. | **6** |
| 6. Оформление результатов исследования | Оформление проекта | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Оформление проектной работы. Подведение итогов. Оформление результатов. | **2** |
| | | Самостоятельная работа/ консультация руководителя | Работа с программой подготовки и просмотра презентаций MS Power Point. Программы для создания буклетов, памяток. Разработка и редактирование презентации для защиты работы. Оформление заключения. | 2 |
| 7.Презентация исследовательского проекта | Презентация результатов исследования | Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. | **Подготовка к защите индивидуального проекта: доклад, презентация.** | **4** |
| 8.Подготовка к защите | Подготовка выступления для защиты исследовательской работы | Промежуточная аттестация | Публичное выступление с результатами работы | **2** |
| **Итого** | | | | **41** |

## Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта в области общественно-научных предметов»

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем программы** | **41** |
| в том числе | |
| - теоретическое обучение | 8 |
| -практические занятия | 25 |
| -самостоятельная работа | 8 |

## Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта в в области общественно-научных предметов»

| Наименование разделов и тем | Содержание работы | Формы организации | Виды деятельности | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1. **Виды проектов и примерные продукты проектной деятельности по обществознанию** | По характеру доминирующей в проекте деятельности:<br>• поисковая/поисковый проект/<br>• исследовательская/исследовательский проект/<br>• творческая/творческий проект/<br>• ролевая/игровой проект/<br>• прикладная(практико-ориентированная)/практико-ориентированный проект/<br>• ознакомительно-ориентировочная/ориентировочный проект/<br>По предметно-содержательной области:<br>• Монопроект, в рамках одной области знаний<br>• Межпредметный проект, на стыке различных областей<br>• По количеству участников проекта/индивидуальный, парный, групповой,<br>• коллективный, массовый.<br>Примерные продукты проекты: данные социологического опроса; видеоклип; социальная реклама; буклет; памятка; стенгазета; справочник; словари; глоссарий; стенд; маршрут экскурсии; видеофильм и т.д | Групповая и индивидуальные консультации | Выбор вида учебного проекта. Составление плана работы над проектом. | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **2. Актуальные темы по обществознанию** | | Групповая и индивидуальная консультация | Формулировка темы, актуальности проекта, постановка целей и задач проекта. Формулировка гипотезы исследовательских проектов Составление структуры проекта, выделение его основных частей. | 4 |
| **3. Методы исследования в проектной работе по обществознанию** | Теоретические методы, методы социологического исследования, методы обработки полученных результатов, анализ материала. Составление анкет, вопросов к интервью по выбранной теме проекта, определение круга опрашиваемых. | Групповая консультация. **Самостоятельная работа** | Выбор методов проектно-исследовательской деятельности к каждому проекту. | 2 |
| **4. Ресурсы в проектной работе по обществознанию** | Печатные: монографические, ресурсы СМИ, Интернет-ресурсы | Групповая консультация. | Выбор ресурсов к проектным работам | 2 |
| **5. Работа с электронными ресурсами** | Перечень электронных образовательных ресурсов дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» Перечень Интернет-ресурсов для обучающихся при выполнении исследовательских проектов. | Групповая консультация. Самостоятельная работа **Практическая работа:** составление списка интернет-ресурсов к проекту | Подбор информации. Работа с источниками информации. | 2 |
| **6. Оформление теоретической части проекта** | Требование к оформлению теоретической части проекта. Работа со сносками, литературой. | Консультация руководителя. **Практическая работа:** Написание теоретических разделов проекта | Оформление теоретической части | 3 |
| **7. Работа с практической частью проекта** | Организация анкетирования, интервью, сбор статистических и других данных (сотрудничество с предприятиями и учреждениями) | Групповая и индивидуальная консультация Самостоятельная работа **Практическая работа:** составление анкет, опросников к интервью и т.п | Проведение интервью, анкетирования, опроса. Сбор необходимых данных для проектов | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **8. Анализ полученных данных и способы их оформления** | Анализ данных анкет, интервью, статистических и других материалов. | Групповая и индивидуальная консультация Самостоятельная работа<br><br>**Практическая работа:** Составление таблиц, схем, диаграмм и т.п.. | Оформление полученных результатов | 4 |
| **9. Индивидуальная работа с обучающимися по специфике проекта** | | Индивидуальные консультации. **Самостоятельная работа.** | Оформление теоретической и практической части | 4 |
| **10. Работа с заключением проекта, списком литературы** | Подведение итогов по каждому разделу проекта, общее заключение по работе. Оформление списка использованной литературы в соответствии с библиографическими требованиями. | Групповая и индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** оформление списка литературы и других использованных источников в проекте | Оформление выводов по разделам, заключения, списка использованной литературы. | 2 |
| **11. Подготовка /оформление проектного продукта** | Оформление результатов проектов в виде проектного продукта по выбору обучающихся | Индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** Оформление стендов, буклетов, словарей и т.п. | Оформление результатов. | 4 |
| **12. Подготовка к публичной защите проекта** | Оформление проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению | Групповая и индивидуальная консультация. Самостоятельная работа. **Практическая работа:** Подготовка презентации и доклада | Подготовка к защите индивидуального проекта: доклад, презентация. | 6 |
| **13. Предварительная защита проекта** | Публичное выступление с результатами работы | **Самостоятельная работа.** | | **2** |
| **Итого** | | | | **41** |

**Курс «Разработка индивидуального студенческого проекта**

## Объем курса и виды деятельности

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **41** |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | **18** |
| - практическая часть обучения | **23** |

## Тематический план и содержание курса «Разработка индивидуального студенческого проекта по географии»

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Формы организации** | **Вид деятельности студентов** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| **1. Проектная и исследовательская деятельность по географии (6 часов)** | | | | |
| **Тема 1. 1. Теоретические и практические основы исследовательской деятельности по географии** | **Содержание учебного материала**<br>Исследования и их роль в практической деятельности человека<br>Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.<br>**Виды учебной деятельности**:<br>Умение определять предметную область для исследовательской деятельности. Умение формулировать темы исследовательских работ по географии. | Групповая и индивидуальные консультации | Выбор предметной области учебного проекта. | **1** |
| **Тема 1.2. Виды и типы проектов по географии** | **Содержание учебного материала**<br>Понятие проекта в научно-исследовательской деятельности. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной. Понятие, алгоритм выполнения.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение выделять отличительные особенности проектов различных видов по географии. Умение определять вид проекта по географии. | Групповая и индивидуальные консультации | Выбор вида учебного проекта. | **2** |
| **Тема 1.3. Источники информации для написания по географии** | **Источники информации**<br>Понятие информации, ее свойства. Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Литературные источники информации по географии.<br>Правила работы с ними. Информационные ресурсы (интернет - технологии) по географии. Правила и особенности информационного поиска в Интернете.<br>Правила безопасности при работе в сети Интернет.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение работать с источниками информации по географии. Самостоятельная работа по индивидуальному проекту по географии. | Групповая и индивидуальные консультации | Выбор источников к проектной работе | **3** |
| **2. Этапы работы над проектом по географии (31 час)** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 2.1 Содержание проекта по географии** | **Содержание учебного материала**<br>**Структура исследовательской работы по географии**<br>Введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям.<br>**Тема и содержание проекта по географии**<br>Выбор темы собственного исследования. Оформление титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Формулирование темы проекта, определение его содержания. | Групповая и индивидуальные консультации | Составление плана работы над проектом. | **2** |
| **Тема 2.2 Введение** | **Содержание учебного материала**<br>Введение<br>Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования, практическая значимость. Методы исследования, их классификация | Групповая и индивидуальные консультации | Составление цели, задач и т.д. введения проекта | **3** |
| | **Оформление введения исследовательской работы**.<br>*Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы.*<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы. | Индивидуальные консультации | Набор текста введения | **3** |
| **Тема 2.3. Теоретическая часть исследования по географии** | **Содержание учебного материала**<br>**Теоретическая глава исследования по географии**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Групповая и индивидуальные консультации | Составление плана теоретической части проекта | **4** |
| | **Оформление теоретической главы исследовательской работы.**<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение работать с источниками информации по географии. Самостоятельная работа по индивидуальному проекту | Индивидуальные консультации | Набор текста теоретической части проекта | **5** |
| **Тема 2.4. Практическая часть исследования по географии** | **Содержание учебного материала**<br>**Практическая глава исследования по географии**<br>Требование к главе. Логика построения работы. | Групповая и индивидуальные консультации | Составление плана практической части проекта | **2** |
| | **Содержание учебного материала**<br>Практическая глава исследования **по географии**<br>Требование к главе. Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, буктрейлер, статья, буклет, учебная презентация, листовка, лабораторный опыт, анкетирование, социологический опрос, | Индивидуальные консультации | Набор текста практической части проекта | **8** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | анализ документов и т.д. Продукт проекта.<br>Социологические и лингвистические методы исследования в проектах **по географии**<br>Виды методов социологического исследования: анкетирование, опросы, интервью. Метод анкетирования. Основные требования к анкетам. Онлайн-ресурсы для составления анкет. **Организация и проведение социологического и лингвистического исследования по географии**<br>Проведение и обработка полученных данных.<br>**Способы графической обработки информации по географии**<br>Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы, карты.<br>**Анализ результатов анкетирования по географии**<br>Проведение анкетирования и обработка результатов.<br>Результаты исследовательской работы **по географии**<br>Оформление результатов исследовательской работы: памятки, буклеты, сравнительные таблицы, графики, диаграммы, видеоролики, стенды и т.д.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение проводить и анализировать результаты анкетирования. Умение графически обрабатывать информацию. Оформление результатов исследования. Самостоятельная работа по индивидуальному проекту | | | |
| **Тема 2.5. Оформление заключения** | **Содержание учебного материала**<br>**Оформление заключения исследовательской работы по географии**<br>Требование к содержанию заключения.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение делать выводы и подводить итоги собственной исследовательской (проектной) деятельности. Оформление заключения. | Индивидуальные консультации | Оформление заключения проекта | **3** |
| **Тема 2.6. Оформление списка литературы** | **Содержание учебного материала**<br>**Оформление списка литературы по географии**<br>Основные требования к оформлению литературных источников.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>Умение оформлять список литературных источников в соответствии с требованиями. | Индивидуальные консультации | Оформление списка литературы проекта | **2** |
| **3. Представление результатов исследовательской работы** | | | | |
| **Тема 3.1. Презентация исследовательской работы по географии** | **Содержание учебного материала**<br>**Публичное представление проекта по географии**<br>Планирование выступления. Автореферат, его структура. Требования к докладу. Подготовка защитного слова собственной исследовательской работы.<br>**Оформление мультимедийных презентаций по географии**<br>Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая | Индивидуальные консультации | Подготовка к защите индивидуального проекта | **4** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов.<br>**Подготовка презентации по географии**<br>Анализ выбранного материала для презентации, заполнение слайдов.<br>**Подготовка к выступлению**<br>Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением.<br>**Виды учебной деятельности:**<br>ение результатов проделанной работы в виде лада и презентации, подготовка к выступлению. | | | |
| **Итого** | | | | **41** |

**Направление:** Творческие и спортивные объединения по выбору (по выбору)

## Поэтическая студия «Бригантина»

**Объем курса и виды деятельности**

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем программы | **82** |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | **24** |
| -практические занятия | **58** |

## Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| Тема 1. Вводное занятие | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Вводное занятие<br>Знакомство, поэтические игры, литературное кафе.<br>Час откровений. | Литературное кафе, поэтические игры | Принимают участие в поэтических играх и конкурсах | 1 |
| Тема 2. Жанры | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| лирических произведений | Теоретические занятия:<br>Роль и место литературы в жизни народа. Чем отличается стих от прозы? Поэтические произведения разных типов и жанров. Любовная лирика. Поэма. Баллада. Ода. Сонет. Белый стих. Экспромт. Вольный стих. Эпиграмма. Афоризм. Фольклор.<br>Практические занятия:<br>Час стихов любимых поэтов.<br>Художественный перевод с немецкого языка (И.В. Гете, Г. Гейне, Ф. Шиллер).<br>Час откровений. | Беседы<br><br>Час стихов любимых поэтов.<br><br>Художественный перевод.<br><br>Час откровений. | Знакомятся с жанрами лирических произведений, пробуют создавать свои авторские стихотворения<br><br>Знакомятся с основами художественного перевода, переводят стихи Гете, Гейне, Шиллера<br>Читают свои авторские стихи, авторские переводы | 6 |
| Тема 3. Основы стихосложения | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Теоретические занятия:<br>Рифма. Типы неточностей. Усеченные. Замещенные. Рифмы с перемещением. Звуковая организация стиха.<br>Сюжет. Строфика. Строфические формы. Двустишие. Трехстишие. Четверостишие. Различные размеры стиха. Ямб. Хорей. Тропы и фигуры.<br>Практические занятия: Час стихов любимых поэтов.<br>Поэтические игры и конкурсы:<br>- Я начну, а ты продолжи…<br>- Рифмобой;<br>- Конкурс двустиший;<br>- Конкурс трехстиший;<br>- Конкурс четверостиший.<br>Час откровений. | Беседа<br>Поэтические игры<br>Поэтические конкурсы<br><br>Час стихов любимых поэтов.<br><br>Час откровений. | Слушают теоретический материал, записывают главное в рабочие ежедневники<br><br>Отрабатывают теорию через поэтические конкурсы<br>Читают стихи любимых поэтов<br>Принимают участие в часе откровений, читая свои авторские стихотворения | 10 |
| Тема 4. Средства художественной выразительности | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Теоретические занятия:<br>Средства художественной выразительности: тропы, стилистические фигуры и приемы, лексические средства, синтаксические средства.<br>Тропы: метафора, эпитет, гипербола, литота, олицетворение, сравнение, ирония, аллегория.<br>Практические занятия:<br>Час стихов любимых поэтов.<br>Отработка всех средств художественной выразительности: поиск в текстах стихотворений.<br>Час откровений. | Беседа<br><br>Интерактивная беседа<br><br>Практика-отработка теории<br>Час стихов любимых поэтов.<br>Час откровений. | Слушают теоретический материал, записывают главное в рабочие ежедневники<br><br>Отрабатывают теорию через поэтические конкурсы<br>Читают стихи любимых поэтов<br>Принимают участие в часе откровений, читая свои авторские стихотворения | 10 |
| Тема 5. Проба пера | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Практические занятия:<br>Проба пера «Воспоминания о лете»<br>Проба пера «Разноцветные поляны»<br>Проба пера «Осенняя мозаика»<br>Проба пера «А завтра, ребята, урок листопада»<br>Проба пера «Милая малая Родина»<br>Проба пера «Билет для романтика»<br>Проба пера «Первый снег»<br>Проба пера «Новогодний серпантин»<br>Проба пера «Каникулы-веселая пора»<br>Проба пера «Когда трещат морозы»<br>Проба пера « Алтайский край – гордость России»<br>Проба пера «Студенты – веселый народ»<br>Проба пера «Да здравствует юмор»<br>Проба пера «Весенняя капель»<br>Проба пера «Любовь нечаяно нагрянет»<br>Проба пера «Их подвигу вечно жить»<br>Проба пера «СВО»<br>Проба пера «День победы»<br>Проба пера «Вот и стали мы на год взрослей»<br>Час откровений. | Проба пера.<br><br>Час откровений. | Работают над авторскими стихотворениями по предложенным темам<br><br>Читают свои авторские стихотворения | 20 |
| Тема 6. Знакомство с творчеством алтайских поэтов | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Теоретические занятия:<br>Общее знакомство с жизненным и творческим путем поэтов Алтайского края.<br>Стихи М.Юдалевича, И.Пантюхова, В Коржова, В.Казакова, А.Карпова, А.Власова, Ю.Нифонтовой, Е.Безруковой, В. Тихонова и других поэтов Алтайского края.<br>Практические занятия: Час стихов любимых поэтов.<br>Литературные музеи Алтайского края (поездка на экскурсию в Барнаул в ГМИЛИК).<br>Литературные музеи России (заочное путешествие).<br>Литературные музеи мира (заочное путешествие). | Интерактивные беседы Общее знакомство с жизненным и творческим путем поэтов Алтайского края. | Знакомятся с жизненным и творческим путем поэтов Алтайского края.<br><br>Читают их стихотворения<br><br>Заочно путешествуют по литературным музеям<br><br>Выезжают на экскурсию в Барнаул в ГМИЛИК | 5 |
| Тема 7. Знакомство с творчеством ребрихинских поэтов | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Практические занятия:<br>Общее знакомство с жизненным и творческим путем поэтов Ребрихинского района (Г.Панова, Н. Лактионова, Н. Михеева). День памяти Г. Панова.<br>Час «В гостях у поэта» (Встреча с Юрием Тимофеевичем Чубаровым).<br>Встреча с районным литературным объединением «Касмалинские зори». | Беседа<br><br>Встреча | Знакомятся с жизненным и творческим путем поэтов Ребрихинского района<br>Встречаются с поэтом Ю.Чубаровым<br>Встречаются с членами районного литературного | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | объединения «Касмалинские зори» | |
| Тема 8. Подготовка к поэтическим праздникам, чтениям, конкурсам и фестивалям | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Практические занятия:<br>Краевой литературный общественный праздник «Пановские встречи».<br>Встреча с поэтами района.<br>Подготовка и участие в районных, краевых и российских конкурсах.<br>Участие в поэтических фестивалях.<br>Сбор материалов о поэтах- земляках, участниках Великой Отечественной войны (Н. Михееве, Д. Русанове).<br>Заочная экскурсия по литературным местам района. | Подготовка к поэтическим праздникам, чтениям, конкурсам и фестивалям | Готовятся к литературным праздникам, чтениям, конкурсам, фестивалям | 15 |
| Тема 9. Подготовка подборок авторских стихотворений в газету, альманах, сборник стихотворений | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Практические занятия:<br>Подготовка подборок авторских стихотворений в районную газету «Знамя труда».<br>Подготовка подборок авторских стихотворений в краевой литературный альманах «Три реки».<br>Подготовка подборок авторских стихотворений в сборник стихотворений студентов Ребрихинского лицея.<br><br>Подготовка и оформление краеведческого проекта «Поэтический экспресс» | Работа с рукописями<br><br>Подготовка подборок стихотворений<br><br>Оформление литературного краеведческого проекта | Работают с рукописями<br><br>Подготавливают подборки стихотворений<br><br>Оформляют литературный краеведческий проект | 10 |
| Тема 10. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | |
| | Практические занятия:<br>Поэтический ринг. | Поэтический ринг. | Готовятся к итоговому занятию<br><br>Участвуют в «Поэтическом ринге» | 2 |
| Итого | | | | 82 |

## Литературная студия «Креатив»

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 145 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 68 |
| - практическая часть обучения | 72 |
| - самостоятельная работа | 5 |

## Тематический план и содержание

| № | Тема урока | Вид деятельности | Количество часов | Деятельность студентов |
|---|---|---|---|---|
| **Введение (1 час)** | | | | |
| 1. | Вводное занятие. Цели и задачи курса. Место и значение литературы в жизни общества. | Беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| **Литература как вид искусства (5 часов)** | | | | |
| 2 | Выявление значимых дат в истории русской и мировой литературы. Определение деятельности на учебный год. | Участие в диалоге, высказывание своего мнения | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 3-4 | Литература как искусство слова. Виды литературы. | Беседа | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 5 | Жанры литературы. | Изучение жанров литературы | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 6 | Теория трех литературных родов художественных произведений | Беседа с использованием презентации | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| **Волшебный мир сказок ( 25 часов)** | | | | |
| 7 -8 | Сказка как часть фольклора и языковой картины мира | Беседа, самостоятельная работа | 2 | Самостоятельная работа |
| 9-10 | Русские народные сказки | Конкурс иллюстраций к любимым сказкам | 2 | Иллюстрации к сказкам |
| 11-12 | Виды русских народных сказок | Чтение, анализ просмотр фильма | 2 | Сообщение по теме занятия |
| 13 | Английские народные сказки | Чтение, обсуждение просмотр фильма | 1 | Выразительное чтение |
| 14-15 | Немецкие народные сказки | Чтение, анализ просмотр фильма | 2 | Выразительное чтение |
| 16-17 | Сказки тюркских народов. | Чтение, обсуждение | 2 | Выразительное чтение |
| 18-19 | Французская народная сказка | Чтение, анализ просмотр фильма | 2 | Выразительное чтение |
| 20-21 | Сказки народов мира | Чтение, анализ, просмотр фильма | 2 | Выразительное чтение, сравнительный анализ |
| 22 | Авторская сказка. («Конёк-горбунок», автор Пётр | Знакомство с | 1 | Чтение отрывков |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Ершов. «Сказка о рыбаке и рыбке», автор Александр Пушкин.«Мороз Иванович», автор Владимир Одоевский. «Каменный цветок», автор Павел Бажов.) | авторской сказкой | | произведений |
| 23 | Виды авторской сказки | Беседа, чтение | **1** | Сообщение по теме занятия |
| 24-25 | «Сказка его жизни». Литературно-музыкальная композиция, посвящённая жизни и творчеству Г. Х. Андерсена. | Подготовить литературно-<br>музыкальную<br>композицию | 2 | Подготовка литературно-музыкальной композиции |
| 26-27 | Литературные сказки.<br>С.Т. Аксаков «Аленький цветочек» | Чтение сказки, анализ | 2 | Выразительное чтение |
| 28 | Особенности русских сказок. Отличие от сказок других народов | Групповая беседа | 1 | Сообщение по теме занятия |
| 29 | Современная сказка | Беседа | 1 | Сообщение по теме занятия |
| 30-31 | Фентези как вид современной сказки | Знакомство с произведениями | 2 | Выразительное чтение, сравнительный анализ |
| **Мир поэзии (60 часов)** | | | | |
| 32-33 | Основы стихосложения. Законы создания поэтического текста. | Беседа | 2 | Конспект занятия |
| 34-35 | Анализ художественного текста (поэзия) | Беседа, анализ | 2 | Конспект занятия |
| 36 | Беседа о великой силе поэзии: легенда об Арионе, миф об Орфее и Эвредике. | Беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 37-38 | Выявление читательского вкуса. | Беседа, анкетирование | 2 | |
| 39 | Хронотоп. Образ пространства в поэтическом произведени | Беседа | 1 | |
| 40 | Хронотоп. Образ времени в поэтическом произведении | Беседа | 1 | |
| 41-42 | Основы стихосложения. Законы создания поэтического текста | Беседа | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 43 | Стихотворный размер. Ямб, хорей, анапест, дактиль, амфибрахий | Знакомство с произведениями | 1 | |
| 44 | Рифма. Виды рифм. | Знакомство с произведениями | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 45 | Рифмовка и ее разновидности. | Знакомство с произведениями | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 46-47 | Понятие о строфе. Разновидность строф. Онегинская строфа. | Знакомство с произведениями | 2 | Конспект занятия |
| 48-49 | Понятие «текст», «главная мысль текста». Сравнение стихотворного текста и прозаического. | Знакомство с произведениями | 2 | Конспект занятия |
| 50 | Признаки текста | Беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 51 | Виды анализа художественного текста. Литературоведческий анализ. | Анализ художественного произведения | 1 | Конспект занятия |
| 52 | Виды анализа художественного текста. Стилистический анализ. | Беседа | 1 | Конспект занятия |
| 53 | Виды анализа художественного текста. Лингвистический анализ. | Беседа | 1 | Конспект занятия |
| 55-56 | Природа в поэзии и песне. | Чтение художественных произведений | 2 | Выразительное чтение |
| 57-58 | Поэты серебряного века | Групповая беседа | 2 | Выразительное чтение |
| 59 | Лирический герой и автор | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 60-61 | Средства художественной выразительности. Понятие о тропах и стилистических фигурах | Групповая беседа | 2 | Конспект занятия |
| 62 | Метафора и метонимия. | Беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 63 -64 | Эпитет и его роль в тексте. | Чтение художественных произведений | 2 | Выразительное чтение |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 65 | Олицетворение | Беседа | 1 | Выразительное чтение |
| 66 | Гипербола и литота | Беседа | 1 | Выразительное чтение |
| 67 | Синекдоха | Групповая беседа | 1 | Выразительное чтение |
| 68 | Оксюморон | Беседа | 1 | Выразительное чтение |
| 69-70 | Стилистические фигуры: риторические вопрос и восклицание. | Чтение художественных произведений | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 71 | Стилистические фигуры: сравнительный оборот, инверсия | Чтение художественных произведений | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 72-73 | Анализ поэтического текста | Анализ текста | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 74-75 | «Любви все возрасты покорны». Стихи о любви | Чтение художественных произведений | 2 | Выразительное чтение |
| 76-77 | Современная русская поэзия | Беседа | 2 | Выразительное чтение |
| 78-79 | Поэтические страницы. «Светлый край берёз, моя Россия» | Чтение художественных произведений | 2 | Выразительное чтение произведений по выбору |
| 80 | Основы стихосложения. Проба пера. | Беседа | 1 | Стихотворения |
| 81 | Анализ прозаического текста | Групповая беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 82 | Жанры лирических произведений: поэма. | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 83 | Баллада. | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 84 | Ода | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 85-86 | Басня как жанр | Чтение и анализ | 2 | Выразительное чтение |
| 87 | Послание, эпиграмма | Чтение | 1 | Выразительное |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | художественных произведений | | чтение |
| 88 | Эпитафия, элегия | Чтение и анализ | 1 | Выразительное чтение |
| 89 | Стансы, песня | Чтение и анализ | 1 | Выразительное чтение |
| 90 | Рубаи | Чтение и анализ | 1 | Выразительное чтение |
| 91 | Сонет | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| **По страницам русской фантастики (13 часов)** | | | | |
| 92-93 | Интерпретация художественного текста. (Научная, критическая, читательская, художественная) | Групповая беседа | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| **94** | Фантастика в литературе. Виды фантастических произведений. | Беседа | 1 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 95 | Русские писатели – фантасты | Обзор произведений в жанре фантастики русских авторов | 1 | Сообщение по теме занятия |
| 96-97 | Александ Беляев и Кир Булычеав. Что предсказали писатели | Беседа | 2 | Ответы на вопросы по теме занятия |
| 98 | Мир русской фантастики | Чтение фантастических произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 99 | Олег Дивов «Мастер собак» | Виртуальная выставка | 1 | Просмотр экспонатов виртуальной выставкм |
| 100 | Алексей Пехов «Меч без имени», «Золотые костры» | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 101 | Сергей Лукьяненко «Звездный мост» | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 102 | Вадим Панов «Тайный город» «Анклавы» | Чтение художественных произведений | 1 | Выразительное чтение |
| 103 | Поттериана. Другой мир. | Беседа | 1 | Ответы на вопросы |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Литературный обзор | | | по теме занятия |
| 104 | Обсуждение и подготовка иллюстраций к различным произведениям | Подготовка иллюстраций | 1 | Иллюстрации к произведениям |
| **Зарубежная фантастика (5 часов)** | | | | |
| 105 | Зарубежные писатели – фантасты | Обзор произведений в жанре фантастики зарубежных авторов | 1 | Сообщение по теме занятия |
| 106-107 | Жанры фентези. | Беседа, чтение отрывков произведений | 2 | Выразительное чтение |
| 108-109 | Обсуждение и подготовка иллюстраций к различным произведениям жанра фантастика | Подготовка иллюстраций | 2 | Иллюстрации к произведениям |
| **Писатели-юбиляры 2025 года ( 23часа)** | | | | |
| 110 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 165 лет со дня рождения А. П. Чехова (1860-1904) | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 1 | Самостоятельная работа. Оформление стенда. |
| 111-112 | Подготовка сообщения «Писатели-юбиляры». 13 февраля – 255 лет со дня рождения писателя и драматурга Ивана Крылова (1769–1844). | Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 113-114 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 22 мая – 165 лет со дня рождения английского писателя Артура Конан Дойла (1859–1930). | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 115-116 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 6 июня – 225 лет со дня рождения русского поэта и писателя А. С. Пушкина (1799–1837). | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 117-118 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 25 июля – 95 лет со дня рождения писателя, актера и режиссёра Василия Шукшина (1929–1974). | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 119-120 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 18 октября – 90 лет со дня рождения писателя и историка Кира Булычева (1934–2003) | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 121-122 | Подготовка сообщения «Писатели-юбиляры». 8 января – 200 лет со дня рождения английского писателя Уилки Коллинза (1824–1889). | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 123-124 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 10 февраля - 135 лет со дня рождения Б. Пастернака (1890-1960). | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 125-126 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 210 лет исполняется со дня рождения П. П. Ершова (1815-1869) | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 127-128 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 220 лет со дня рождения Х. К. Андерсена (1805- 1875) | Чтение художественных произведений Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 129-130 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 120 лет со дня рождения М. А. Шолохова (1905- 1984) | Чтение художественных произведений | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| 131-132 | Подготовка сообщений «Писатели-юбиляры». 115 лет со дня рождения А. Т. Твардовского (1910-1971) | Подготовка сообщения | 2 | Работа с литературоведческими материалами |
| **Лингвистические игры и конкурсы (12 часов)** | | | | |
| 133-134 | Лингвистическая игра *«Скажи о простом необычно»* | Лингвистическая игра | 2 | Участие в лингвистической игре |
| 135-136 | Конкурс селфи ***«Мой портрет с любимой книгой»*** | Конкурс селфи | 2 | Самостоятельная работа |
| 137-138 | Определение и осмысление авторского замысла как задача для исполнителя *«Вживание в образ»* | Исполнение произведений | 2 | Выразительное чтение |
| 139-140 | «Мои любимые книги»- | Подготовка | 2 | Самостоятельная |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | читательская презнтация. | презентации | | работа |
| 141-442 | Конкурс сочинений «Почему я люблю литературу» | Сочинение | 2 | Участие в конкурсе |
| 143-144 | Выпуск буклета «Береги родной язык!» | Выпуск буклета | 2 | Выпуск буклета |
| 145 | Итоговое занятие | | 1 | Подведение итогов работы |

## «Студия немецкого языка»

## Объем курса и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 82 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 20 |
| -практические занятия | 62 |

## Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| Тема 1. Вводное занятие. Цели и задачи. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Теоретические занятия:<br>- Знакомство с программой деятельности студии, с краеведческими проектами, которые будут реализованы в учебном году.<br><br>Практические занятия:<br>- Деловой тренинг «Рабочий план» (деловая игра-миниатюра) | Знакомство с программой деятельности студии, с краеведческими проектами, которые будут реализованы в учебном году. Деловой тренинг «Рабочий план» | Участвуют в деловом тренинге «Рабочий план» (деловая игра-миниатюра) | |
| Тема 2. Знакомс | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| тво с историей появления немцев в России | Теоретические занятия:<br>- Переселение немцев колонистов в Поволжье при Екатерине II;<br>- Манифест Екатерины II;<br>- Жизнь и быт колонистов;<br>- Московская Слобода.<br><br>Практические занятия:<br>- Работа над сценарием устного журнала Екатерина II;<br>- Работа над презентациями к устному журналу;<br>- Проведение репетиции устного журнала;<br>-Проведение лицейского мероприятия для студентов первого курса «Устный журнал «Екатерина II» | Знакомство с историей появления немцев в России (лекции, презентации, работа с источниками информации) | Знакомятся с историей появления немцев в России, работают над сценарием, готовят презентации, репетируют, проводят праздник. | |
| Тема 3. Знакомство с историей российских немцев Алтайского края | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия:<br>- Немецкое крестьянство Алтая после Гражданской войны;<br>- Немецкая деревня и немецкие колхозы в довоенный период;<br>- Немцы Алтая и Великая Отечественная война;<br>- Немцы Алтая после частичной реабилитации<br>Практические занятия:<br>- Гальбштадт в Кулундинской степи. Заочное путешествие по Немецкому национальному району;<br>- Центры немецкой культуры на Алтае;<br>- Фирма «Брюкке»;<br>- Краведческая викторина «История в лицах». | Знакомство с историей российских немцев Алтайского края (лекции, презентации, работа с источниками информации)<br><br>практическая деятельность | Знакомятся с историей российских немцев Алтайского края, заочно путешествуют по Немецкому национальному району, организуют проведение краеведческой викторины «История в лицах» | |
| Тема 4. Знакомство с историей российских немцев Ребрихинского района | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия:<br>- История появления российских немцев в Ребрихинском районе;<br>- Трудармия в судьбах российских немцев;<br>- Знакомство с воспоминаниями очевидцев исторических событий;<br>Практические занятия:<br>- Работа с документами в архиве;<br>- Экспедиции в немецкие семьи в села Ребрихинского района. | Знакомство с историей российских немцев Ребрихинского района (лекции, презентации, работа с источниками информации) практическая деятельность | Знакомятся с историей российских немцев Ребрихинского района, организуют проведение внеурочного мероприятия для первокурсников | |
| Тема 5. Знакомс | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| тво с традициями и праздниками российских немцев | Теоретические занятия:<br>- Немецкие народные календарные обряды, обычаи, танцы и песни. Особенности празднования.<br>- Праздник урожая («Erntedankfest»);<br>- Адвент («Advent»);<br>- Рождество («Weihnachten»);<br>- Масленица («Fasching»);<br>- Пасха («Ostern»);<br>- Троица («Pfingsten»)<br>Практические занятия:<br>- Подготовка и проведение Праздника урожая;<br>- Подготовка и проведение Рождества;<br>- Подготовка и проведение Масленицы;<br>- Подготовка и проведение Пасхи;<br>- Подготовка и проведение Троицы. | Знакомство с немецкими народными календарными обрядами, обычаями, танцами и песнями, особенностями празднования (презентация, книги, альбомы, журналы, воспоминания). Подготовка и проведение праздников практическая деятельность | Знакомятся с немецкими народными календарными обрядами, обычаями, танцами и песнями, особенностями празднования (презентация, книги, альбомы, журналы, воспоминания). Готовят, репетируют и проводят праздники | |
| Тема 6. Знакомство с кухней российских немцев | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |
| | Теоретические занятия:<br>- Особенности немецкой кухни;<br>- Кухня российских немцев<br>Практические занятия:<br>- Экспедиции в немецкие семьи в села Ребрихинского района с целью записать рецепты национальных блюд;<br>- Издание сборника рецептов немецкой кухни | Знакомство с особенностями немецкой кухни (лекции, презентации, работа с источниками информации) практическая деятельность | Знакомятся с особенностями немецкой кухни (лекции, презентации, работа с источниками информации), выезжают в немецкие семьи, собирают и издают книгу «Рецепты российских немцев Ребрихинского района» | |
| Тема 7. Знакомство с национальной одеждой российских немцев | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |
| | Теоретические занятия:<br>- Особенности немецкой национальной одежды;<br>- Знакомство с национальной одеждой немцев, проживающих в разных землях Германии;<br>- Заочная экскурсия в краеведческий музей Немецкого национального района;<br><br>Практические занятия:<br>- Экспедиции в немецкие семьи в села Ребрихинского района с целью сфотографировать сохранившуюся национальную одежду российских немцев; | Знакомство с обенностями немецкой национальной одежды (лекции, презентации, работа с источниками информации)<br><br>практическая деятельность | Знакомятся с обенностями немецкой национальной одежды (лекции, презентации, работа с источниками информации), участвуют в экспедициях в немецкие семьи сел Ребрихинского района с целью сфотографировать сохранившуюся национальную одежду российских немцев; организуют лицейский конкурс эскизов немецкой национальной одежды. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | - организация лицейского конкурса эскизов немецкой национальной одежды. | | | |
| Тема 8. Знакомство с биографиями российско - немецких поэтов и их творчеством, работа над выразительным чтением их произведений | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |
| | Теоретические занятия:<br>- Знакомство с биографиями российско - немецких поэтов и их творчеством;<br>- Работа над выразительным чтением их произведений.<br><br>Практические занятия:<br>- Подготовка проекта « Немецкие поэты и писатели, чья судьба связана с Алтайским краем»;<br>- Организация лицейского конкурса переводчиков стихотворений российско-немецких поэтов. | Знакомство с обенностями немецкой национальной одежды (лекции, презентации, работа с источниками информации)<br><br>практическая деятельность | Знакомятся с обенностями немецкой национальной одежды (лекции, презентации, работа с источниками информации),<br>участвуют в экспедициях в немецкие семьи сел Ребрихинского района с целью сфотографировать сохранившуюся национальную одежду российских немцев; организуют лицейский конкурс эскизов немецкой национальной одежды. | |
| Тема 9. Знакомство с биографиями российско-немецких художников, ученых, врачей, певцов и их творчеством | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 7 |
| | Теоретические занятия:<br>- Знакомство с биографиями российско-немецких художников, певцов;<br>- Знакомство с их творчеством;<br>- Знакомство с биографиями российско-немецких ученых, врачей, архитекторов, руководителей передовых сельскохозяйственных предприятий.<br><br>Практические занятия:<br>- Организуют выставку эскизов картин российско-немецких художников и скульпторов;<br>- Проводят викторину «Wer sind das?» | Знакомство с биографиями российско-немецких художников, ученых, врачей, певцов и их творчеством (лекции, презентации, работа с источниками информации)<br><br>практическая деятельность | Знакомятся с биографиями российско-немецких художников, ученых, врачей, певцов и их творчеством (лекции, презентации, работа с источниками информации), организуют выставку эскизов картин российско-немецких художников и скульпторов, проводят викторину «Wer sind das?» | |
| Тема 10. Знакомство с дорогой сказок в Германии. Чтение, понимание, инсценировка сказок на немецко | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 7 |
| | Теоретические занятия:<br>- Знакомство с дорогой сказок в Германии.<br><br>Практические занятия:<br>- Чтение, понимание, инсценировка сказок на немецком языке;<br>- Викторина по сказкам и национальным героям немецких сказок; - КВН по сказкам братьев Гримм. | Знакомство с дорогой сказок в Германии (лекции, презентации, работа с источниками информации)<br><br>практическая деятельность | Знакомятся с дорогой сказок в Германии. Читают и инсценируют сказки на немецком языке.<br>Проводят викторину по сказкам и национальным героям немецких сказок. Проводят КВН по сказкам братьев Гримм между группами первого и второго курсов. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| м языке. Викторина по сказкам и национальным героям немецких сказок | | | | |
| Тема 11. Итоговое занятие. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия: Подведение итогов работы за год, поощрение наиболее отличившихся, обсуждение планов на летний период и следующий учебный год. | Занятие – кафе «Das sind wir» | Творческий отчет и подведение итогов работы. | |
| Итого | | | | 82 |

## «Видеостудия

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 41 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 20 |
| -практические занятия | 21 |

## Тематический план и содержание

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Формы организации** | **Вид деятельности студентов** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| Вводное занятие | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Теоретические занятия:<br>Беседа о любимых фильмах и передачах. Знакомство с планом работы кружка. Кино и фотография как вид искусства. Правила техники безопасности.<br>Практика. Просмотр фрагментов фильмов разных жанров. Знакомство с творчеством лучших фотографов. | лекция | обсуждение | |
| Тема 1. Цели и задачи видеостудии | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 3 |
| | Теоретические занятия:<br>Цели и задачи видеостудии. Структура фото-видеоинформации.<br>Практика. Первые тренировочные фото-видеосъёмки | лекция | обсуждение | |
| Тема 2. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Работа над сценарием | Теоретические занятия:<br>Сюжет и сценарий видеофильмов. Значение сюжета, его разработка.<br>Практика. Написание сценария видеофильма. Видеосъёмки. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 3. Подготовка съемок | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Подготовка съемок: сбор информации; подготовка объекта; подготовка участников.<br>Практика. Видеосъёмки. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 4. Цифровой фотоаппарат | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Принцип работы цифрового фотоаппарата. Устройство и режимы цифрового фотоаппарата. Ручная настройка фотоаппарата. Фокусировка. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 5. Основы фотографии | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Теоретические занятия:<br>Выбор сюжета и точки съемки. Принцип света и тени. Съемка пейзажа. Портретная съемка. Групповая съемка. «Золотое сечение». Репортаж. Основные ошибки начинающих фотографов. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 6. Техника и технология фото-видеосъемки | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Теоретические занятия:<br>Принцип работы цифрового фотоаппарата. Устройство и режимы цифрового фотоаппарата. Ручная настройка фотоаппарата. Фокусировка. Использование в фильме фотографий и других изобразительных материалов.<br>Практика. Видеосъёмки. Фотосъёмки. Подбор материала. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 7. Видеомонтаж | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 7 |
| | Практические занятия:<br>Творческие и технологические основы монтажа. Приемы монтажа. «Черновой» и «чистовой» монтаж.<br>Линейный и нелинейный монтаж. Виды монтажа, его цели (технический, конструктивный, художественный).<br>Программы «Видеомонтаж», Киностудия WindowsLive.<br>Практика. Монтаж отснятого материала. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 8. Звук в видеофильме | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Звук в видеофильме: речь, музыка, шумы, создание фонограммы видеофильма; основы записи и воспроизведения звука<br>Практика. Наложение звука и звуковых эффектов на смонтированный фильм. | практическая деятельность | тренировка | |
| Тема 9. Вывод фильма. Защита проекта. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Вывод фильма. Форматы вывода фильма. Создание DVD-диска с меню. Создание видеофайла MPEG2. Создание видеофайла MPEG4. Конверторы.<br>Практика. Вывод фильма в нескольких | практическая деятельность | тренировка | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | форматах. | | | |
| Тема 10. Заключительное занятие. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Диагностика. Подведение итогов работы за год, поощрение наиболее отличившихся, обсуждение планов на летний период и следующий учебный год. | практическая деятельность | тренировка | |
| Итого | | | | 41 |

## Студенческий медиацентр

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 82 |
| в том числе | |
| - теоретическое обучение | 30 |
| в том числе | |
| -практические занятия | 52 |

## Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| Вводное занятие | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 3 |
| | Теоретические занятия:<br>Беседа о медиасфере, любимых социальных сетях. Общение в интернете. Негативный контент. Опасности в сети. Надежный пароль. Правила техники безопасности. Инструктаж. Механизмы защиты. Мои персональные данные. | Лекция | обсуждение | 3 |
| Тема 1. Цели и задачи медиацентра | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Теоретические занятия:<br>Цели и задачи медиацентра. Культура общения в медиасреде.<br>Практические занятия:<br>Знакомство с работой медиацентров других организаций. Составление плана работы. | Лекция<br><br>практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 2<br><br>2 |
| Тема 2. СМИ. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 5 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Редакция газеты. Функции сотрудников редакции. Журналистская этика. | Теоретические занятия:<br>Виды и типы СМИ; СМИ и экология, религия, социальные проблемы и др. Правовые основы журналисткой этики | Лекция | обсуждение | 5 |
| Тема 3. Информация. Способы сбора и обработки информации | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия:<br>Что такое информация и ее основные черты. Типы<br>информации. Правила построения информации. Методы получения информации.<br>Факт - основа информационных жанров. Понятие «дайджест».<br>Практические занятия:<br>Работа с интернет-изданиями, виды обработки<br>информации. Сбор новостей лицея. Составление дайджеста. | Лекция<br><br><br><br>практическая деятельность | Обсуждение Тренировочные упражнения | 2<br><br><br><br>6 |
| Тема 4. Языковые средства публицистического высказывания на разных интернет-платформах: свойства устной речи, техника речи, качества письменной речи | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 12 |
| | Теоретические занятия:<br>Знакомство с термином «газетный язык». Требования к<br>языку СМИ. Выразительные средства газетного языка. Лексические и синтаксические особенности газетного языка. Газетные штампы. Ошибки в тексте: лексические, логические, синтаксические.<br>Формы устной и письменной речи: рассуждение, размышление, описание. Искусство обмена информацией в письменном виде. Особенности публицистического стиля.<br>Практические занятия:<br>Выполнение дыхательных упражнений, работа над<br>совершенствованием свойств и качеств голоса, дикционная гимнастика.<br>Анализ письменных текстов, определение стилевой принадлежности, устранение языковых ошибок. Написание статьи. | Лекция<br><br><br><br><br><br><br><br>практическая деятельность | Обсуждение Тренировочные упражнения | 4<br><br><br><br><br><br><br><br>8 |
| Тема 5. Жанры письменной журналистики. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия:<br>Знакомство с древом жанров. Публицистика. Система<br>жанров В литературе и журналистике. Мастерская жанров. Принципы деления на жанры: информационные, аналитические, художественно-публицистические. Жанровое своеобразие журналистских материалов. Жанры журналистики и их особенности.<br>Практические занятия:<br>Разбор и анализ текстов по жанрам, написание кротких текстов в различных жанрах. | Лекция<br><br><br><br><br>практическая деятельность | Обсуждение Тренировочные упражнения | 3<br><br><br><br><br>5 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 6. **Создание газетной статьи. Редактирование** | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия:<br>**Характеристика информационных жанров (интервью, репортаж, очерк). Использование художественно-публицистического жанра (очерк: сюжетный, описательный). Информационные и аналитические жанры. Разнообразие жанров в детских СМИ. Психологическая подготовка журналиста к интервью.** Редактирование теста. Самые частые ошибки при создании текста.<br>Практические занятия:<br>Редактирование текстов с ошибками. | Лекция<br><br><br><br>практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 3<br><br><br><br>5 |
| Тема 7. **Интервьюирование.** | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Теоретические занятия:<br>**Интервью. Что значит, взять интервью? Интервью – особенности жанра, его виды: интервью – монолог; интервью – диалог; интервью – зарисовка; коллективное интервью; анкета. Характеристика информационных жанров (интервью). Деление интервью на виды, как протокольное, информационное, проблемное, интервью-анкета, интервью-портрет**<br>Практические занятия:<br>Составление плана, вопросов для интервью | практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 2<br><br><br><br>4 |
| Тема 8. **Оформление, дизайн газеты** | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Теоретические занятия:<br>**Жанр газетной заметки. Подготовка электронного варианта газеты. Работа в редакторе Word. Разбор рубрик, разделов газеты. Работа с набросанными статьями.**<br>Практические занятия:<br>**Работа в редакторе Word.** | Лекция<br><br>практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 2<br><br>4 |
| Тема 9. Фотография | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Теоретические занятия<br>Жанры фотографического искусства на примерах.<br>Репортажный, художественный, коммерческий. Портрет, пейзаж, натюрморт. Основы обработки фотографий. Программы и инструменты.<br>Практические занятия:<br>Анализ фотографий по жанрам. **Р**абота в программах для обработки фото, выполнение обработки 3—4 фотографий по заданным параметрам и на свободную тему. | Лекция<br><br><br><br><br>практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 2<br><br><br><br>6 |
| Тема 10. **Выпуск номера газеты.** | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 14 |
| | Практические занятия:<br>Планирование номера газеты, сбор информации, подготовка материалов, рубрик, полос, подбор иллюстраций; Макетирование и верстка номера; редактирование и вычитка, подписание | практическая деятельность | Обсуждение<br>Тренировочные упражнения | 2<br><br><br>12 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | номера; обсуждение номера.<br>Теоретические занятия<br>**Анализ выпуска**. Подведение итогов | | | |
| Итого | | | | 82 |

## Музыкальная студия

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 82 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 9 |
| -практические занятия | 73 |

## Тематический план и содержание

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Формы организации** | **Вид деятельности студентов** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| 1. Вводный курс (23 часа) | | | | |
| Тема 1. 1. Вводное занятие | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Вводное занятие<br>*Проверка вокально-слуховых данных, произносительных навыков.*<br>*Постановка целей и задач для индивидуальной и групповой работы* | Индивидуальное прослушивание | Индивидуальные выступления | 1 |
| Тема 1.2. Правила поведения на сцене и за сценой | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Правила поведения на сцене и за сценой<br>*Изучение правил поведения участников мероприятий на сцене и за кулисами во время концертов, фестивалей, конкурсов и т.д.* | Беседа | Обсуждение правил поведения на сцене и за сценой | 1 |
| Тема 1.3. Вокальные стили и жанры: этническая музыка | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Вокальные стили и жанры: этническая музыка.<br>*Музыкальный фольклор.*<br>*Разновидности русских народных песен.*<br>*Особенности народного пения.*<br>*Этническая музыка сегодня.*<br>*Современные обработки русских народных песен. (видеопросмотр фрагментов концертов певицы Пелагеи, групп «Мельница», «Русская песня»)* | Беседа | Совместное прослушивание музыкальных композиций | 1 |
| Тема 1.4 Вокальные | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| стили и жанры: авторская песня | Теоретические занятия:<br>Вокальные стили и жанры: авторская песня<br>*Авторская песня как вид поэзии. Кто такие барды? Известные барды – исполнители. Особенности бардовского пения.(видеопросмотр исполнения авторских песен Ю.Визбора, Б.Окуджавы, В.Высоцкого, А.Якушевой, Н.Матвеевой и др.)* | Беседа | Совместное прослушивание музыкальных композиций | 1 |
| Тема 1.5 Вокальные стили и жанры: рок-музыка | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Вокальные стили и жанры: рок-музыка<br>*Из истории рока. Известные мировые рок – группы и рок – певцы. Магия рока. Западный рок (видеопросмотр фрагментов рок – концертов с последующей дискуссией).* | Беседа | Совместное прослушивание музыкальных композиций | 1 |
| Тема 1.6 Вокальные стили и жанры: эстрадная песня | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Вокальные стили и жанры: эстрадная песня<br>*Жанры легкой музыки. Современная поп – музыка. Диско 70-х. Западная эстрада. Звезды российского шоу – бизнеса (видеопросмотр выступлений эстрадных певцов).* | Беседа | Совместное прослушивание музыкальных композиций | |
| Тема 1.7 Подбор репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия:<br>Подбор репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами<br>*Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением | 2 |
| Тема 1.8 Сценические движения: основные правила жестикуляции | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Сценические движения: основные правила жестикуляции | Тренинг | Выполнение упражнений | 1 |
| Тема 1.9 Культура сценического движения | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Культура сценического движения<br>*Имидж - что это и как его приобрести. Движения как составляющая имиджа артиста. Выражение музыкальной драматургии песни в сценических движениях.* | Беседа | Обсуждение музыкальной драматургии песни | 1 |
| Тема 1.10 Мимический | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| тренинг | Практические занятия:<br>Мимический тренинг<br>*Упражнения по развитию мимики. Вокальная мимика и актерское мастерство.* | Тренинг | Выполнение упражнений | 1 |
| Тема 1.11 Подбор репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Подбор репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением, репетиции | 4 |
| Тема 1.12 Создание образа исполняемой песни | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия:<br>Создание образа исполняемой песни | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над сценическим образом | 2 |
| Тема 1.13 Сценическая хореография | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия:<br>Сценическая хореография<br>*Постановка танцевальных движений* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Постановка и отработка танцевальных движений | 2 |
| Тема 1.14 Готовность выхода на сцену | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Готовность выхода на сцену<br>*Упражнения и тренинги по готовности к публичному выступлению* | Тренинг | Выполнение упражнений | 1 |
| Тема 1.15 Работа с микрофоном | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Работа с микрофоном<br>*Основные правила работы с микрофоном.* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Пение с микрофонами различных типов | 1 |
| Тема 1.16 Работа с фонограммой -минус | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия:<br>Работа с фонограммой-минус<br>*Соотношение громкости звука голоса и фонограммы.* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Исполнение песен под фонограмму – минус, под минус с бек-вокалом и т.д. | 2 |
| Раздел 2. Новогодний концерт (14 часов) | | | | |
| Тема 2.1 Подбор новогоднего репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практические занятия:<br>Подбор новогоднего репертуара<br>*Подбор песенного репертуара, выразительный показ предлагаемых песен, планирование работы над репертуаром, постановка песен* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением | 6 |
| Тема 2.2.Создание образа новогодней | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Создание образа новогодней песни | Индивидуальные занятия с | Работа над сценическим | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| песни | | солистами, дуэтами, группами. | образом | |
| Тема 2.3 Подготовка к новогоднему отчетному концерту | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практические занятия: Подготовка к новогоднему отчетному концерту | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Разучивание песен, репетиции | 6 |
| Тема 2.4 Новогодний концерт | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия: «Диско Мороз» | Концерт | Выступление на сцене | 1 |
| Раздел 3. Конкурсы патриотической песни (16 часов) | | | | |
| Тема 3.1 Вокальные стили и жанры: патриотическая песня | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия: Вокальные стили и жанры: патриотическая песня *Что такое патриотическая песня? Песни о России, о родине, об Алтае. Патриотизм в военных песнях.* | Беседа | Прослушивание и просмотр патриотических песен, концертов | 1 |
| Тема 3.2 Подбор патриотического репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практические занятия: Подбор патриотического репертуара *Подбор песенного репертуара, выразительный показ предлагаемых песен, планирование работы над репертуаром, постановка песен* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением | 6 |
| Тема 3.3 Создание образа исполняемой патриотической песни | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Практические занятия: Создание образа исполняемой патриотической песни *Работа над художественным образом песни* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами | Работа над сценическим образом | 2 |
| Тема 3.4 Подготовка и участие в конкурсах патриотической песни | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практические занятия: Подготовка и участие в конкурсах патриотической песни | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами | Репетиции, запись, просмотр и анализ конкурсных номеров, участие в конкурсах | 6 |
| Тема 3.5 Участие во внутрилицейских концертных мероприятиях патриотической направленности | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия: «Живая память» | Концерт | Выступление на сцене | 1 |
| Раздел 4. Весенний отчетный концерт (13 часов) | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 4.1 Вокальные стили и жанры: лирическая песня | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Теоретические занятия:<br>Вокальные стили и жанры: лирическая песня<br>*Что такое лирическая песня? Особенности лирических песен. Песни о любви. Прослушивание и просмотр лирических песен.* | Беседа | Прослушивание и обсуждение лирических песен | 1 |
| Тема 4.2 Подбор лирического репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практические занятия:<br>Подбор лирического репертуара<br>*Подбор песенного репертуара, выразительный показ предлагаемых песен, планирование работы над репертуаром, постановка песен* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением | 6 |
| Тема 4.3 Создание образа исполняемой лирической песни | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Создание образа исполняемой лирической песни | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над сценическим образом | 1 |
| Тема 4.4 Разучивание лирических песен | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Разучивание лирических песен | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над вокальным исполнением | 4 |
| Тема 4.5 Весенний концерт | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>«Весна, любовь и комплименты» | Концерт | Выступление на сцене | 1 |
| Раздел 5. Песни ко Дню Победы (12 часов) | | | | |
| Тема 5.1 Песни, посвященные Дню Победы | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Теоретические занятия:<br>Песни, посвященные Дню Победы<br>*Советские и современные песни, посвященные Дню Победы.* | Беседа | Прослушивание и обсуждение песен. | 2 |
| Тема 5.2 Подбор репертуара, индивидуальная и групповая работа с вокалистами | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Подбор репертуара<br>*Подбор песенного репертуара, выразительный показ предлагаемых песен, планирование работы над репертуаром, постановка песен* | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над песенным репертуаром, работа над вокальным исполнением | 4 |
| Тема 5.3 Создание образа исполняемой песни, посвященной Дню Победы | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия:<br>Создание образа исполняемой песни, посвященной Дню Победы | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, группами. | Работа над сценическим образом | 1 |
| Тема 5.4 Разучивание песен, посвященных Дню | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Практические занятия:<br>Разучивание песен, посвященных Дню Победы | Индивидуальные занятия с солистами, дуэтами, | Работа над песенным репертуаром, | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Победы | | группами. | работа над вокальным исполнением | |
| Тема 5.5 Участие в тематических концертных программах | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия: «Песни Победы» | Музыкальный капустник | Участие в концертной программе | 1 |
| Раздел 6. Музыкальный капустник (4 часа) | | | | |
| Тема 6.1 Музыкальный брейн-ринг | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 1 |
| | Практические занятия: Музыкальный брейн-ринг *Проведение тематической игры для участников студии* | Музыкальная викторина | Участие в викторине | 1 |
| Тема 6.2 Музыкальный капустник | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 3 |
| | Практические занятия: Музыкальный капустник | Итоговое занятие студии | Исполнение разученных песен участниками студии | 3 |
| Итого | | | | 82 |

## Кукольный театр «Ладушки»

### Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 186 |
| в том числе | |
| - теоретическое обучение | 20 |
| -практические занятия | 134 |
| -самостоятельная работа | 32 |

### Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Вводное занятие | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Теоретические занятия: | беседа | обсуждение | 2 |
| | Введение в программу. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на занятиях. | | | 2 |
| Раздел 2. Кукольный театр | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 4 |
| | Теоретические занятия: | беседа | обсуждение | 4 |
| | Происхождение кукольного театра. | | | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Виды кукольного театра, виды кукол. | | | 1 |
| | Понятие о пьесе, персонажах, действии, сюжете. | | | 1 |
| | Особенности организации работы театра. | | | 1 |
| Раздел 3. Кукловождение | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 20 |
| | Теоретические занятия: | беседа | обсуждение | 2 |
| | Кукловождение. Правила кукловождения перчаточных кукол | | | 2 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Отработка техники движений куклы на руке. | 18 |
| | 1. Правила кукловождения перчаточных кукол: надевание куклы на руку. | | | 2 |
| | 2. Правила кукловождения перчаточных кукол: движения головой, руками, корпусом. | | | 2 |
| | 3. Кукловождение: гимнастика пальцев. | | | 2 |
| | 4. Кукловождение: этюды с куклами. | | | 2 |
| | 5 Кукловождение: диалоги двух кукол. | | | 2 |
| | 6. Кукловождение: мелкие движения. | | | 2 |
| | 7. Кукловождение: инсценирование стихов, песен. | | | 2 |
| | 8 Кукловождение: закрепление правил кукловождения перчаточных кукол. | | | 2 |
| | 9. Кукловождение: этюды с куклами. Вхождение в образ | | | 2 |
| Раздел 4. Артикуляция звука | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Репетиция | 6 |
| | 10. Артикуляция звука: чтение скороговорок, потешек, считалок. | | | 2 |
| | 11. Артикуляция звука: пение дразнилок, закличек, чтение стихов. | | | 2 |
| | 12. Артикуляция звука: сочинение четверостиший, речевое дыхание. | | | 2 |
| Раздел 5. Инсценирова-ние стихов, песен, сказок | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 28 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Слушание, разучивание, инсценировани е элементов стихов, песен, сказок. Репетиция | 14 |
| | 13. Инсценирование стихов, песен, сказок. Понятия: главный герой, персонажи. | | | 2 |
| | 14. Инсценирование стихов, песен, сказок: изменение концовок сказок на позитивные. | | | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 15.Инсценирование стихов, песен, сказок: использование элементов психодрамы. | | | 2 |
| | 16. Инсценирование стихов, песен, сказок: Слушание и разучивание стихов, песен, заучивание текста. | | | 2 |
| | 17. Инсценирование стихов, песен, сказок: без кукол. | | | 2 |
| | 18. Инсценирование стихов, песен, сказок: с куклами без ширмы. | | | 2 |
| | 19. Инсценирование стихов, песен, сказок: творческое задание по теме | | | 2 |
| | Самостоятельная работа студентов: | Творческое задание | Заучивание текста | 14 |
| Раздел 6. Посещение театра. Выступление с инсценировками | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 8 |
| | Практическая работа: | | | 8 |
| | 20. Посещение театра. | Знакомство с правилами поведения в театре. Просмотр спектакля. | Обсуждение спектакля | 3 |
| | 21. Выступление с инсценировками для целевой аудитории (дошкольники, школьники, студенты). | Организация и проведение спектакля | Отчетное выступление Спектакль | 5 |
| Раздел 7. Театральная игра | Содержание учебного материала, в том числе: | Творческое задание | Работа над спектаклем. Заучивание текста, репетиция. | 8 |
| | Практическая работа: | | | 8 |
| | 22. Театральная игра: сюжетно-ролевые игры. | | | 2 |
| | 23. Театральная игра: игры-драматизации. | | | 2 |
| | 24. Театральная игра: игры на снятие мышечного напряжения | | | 2 |
| | 25. Театральная игра: игры-забавы. | | | 2 |
| Раздел 8. Культура и техника речи | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |
| | Теоретические занятия: | Беседа | Обсуждение | 2 |
| | Понятие о речевой гимнастике и об особенностях речи различных персонажей кукольного спектакля (детей, взрослых персонажей, различных зверей). | | | |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Репетиция | 4 |
| | 26. Культура и техника речи: Артикуляция звука: чтение скороговорок, потешек, считалок, стихов, сочинение четверостиший | | | 2 |
| | 27. Культура и техника речи: Артикуляция звука: пение дразнилок, закличек | | | 2 |
| Раздел 9. Речевое | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| дыхание | Теоретические занятия:<br>Речевое дыхание | Беседа | Обсуждение | 2 |
| | Практическая работа:<br>28. Речевое дыхание: игры и упражнения на развитие правильного речевого дыхания. | Творческое задание | Отработка сценической речи | 4 |
| Раздел 10. Работа с куклой на ширме | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 18 |
| | Теоретические занятия: | беседа | обсуждение | 2 |
| | Работа с куклой на ширме | | | 2 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Работа с куклой на ширме.<br>Работа над спектаклем.<br>Декорации | 16 |
| | 29. Правила кукловождения на ширме: выход куклы на ширму. | | | 2 |
| | 30. Правила кукловождения на ширме: уход. | | | 2 |
| | 31. Правила кукловождения на ширме: встреча персонажей. | | | 2 |
| | 32.Правила кукловождения на ширме: диалоги. | | | 5 |
| | 33. Правила кукловождения на ширме: инсценирование знакомых стихов, песен. | | | 5 |
| Раздел 11. Работа над спектаклями, инсценировками | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 50 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Подбор пьесы. Разбор пьесы, распределение ролей. Работа над спектаклем. Репетиции | 40 |
| | 34. Работа над спектаклями, инсценировками: разбор пьесы. | | | 4 |
| | 35. Работа над спектаклями, инсценировками: распределение ролей. | | | 2 |
| | 36. Работа над спектаклями, инсценировками: заучивание текста. | | | 4 |
| | 37. Работа над спектаклями, инсценировками: драматизация сказок без кукол. | | | 4 |
| | 38. Работа над спектаклями, инсценировками: эпизоды пьесы с куклами без ширмы. | | | 4 |
| | 39. Работа над спектаклями, инсценировками: эпизоды пьесы с куклами на ширме. | | | 4 |
| | 40. Работа над спектаклями, инсценировками: репетиция на ширме без музыкального сопровождения. | | | 4 |
| | 41. Работа над спектаклями, инсценировками: разучивание песен персонажей. | | | 2 |
| | 42. Работа над спектаклями, инсценировками: репетиция с музыкальным сопровождением. | | | 4 |
| | 41. Работа над спектаклями, инсценировками: декорации. | | | 4 |
| | 43. Работа над спектаклями, инсценировками: репетиция с декорациями и музыкальным сопровождением. | | | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа | Творческое задание | Заучивание текста | 10 |
| Раздел 12. Творческие задания | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |
| | Практическая работа: | Творческое задание | Инсценирование. Работа над спектаклем. Репетиция. Обсуждение спектакля. | 4 |
| | 44. Творческие задания: изменения концовок знакомых сказок, сюжета, ввод новых персонажей. | | | |
| | 45. Творческие задания: сочинение стихов и песен для персонажей, сочинение небольших рассказов и сказок. | | | 3 |
| | 46. Творческие задания: посещение театра. | | | 3 |
| Раздел 13. Разбор пьес | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 18 |
| | Теоретические занятия: | | | 4 |
| | Выбор пьесы. Чтение сценария. Распределение и пробы ролей. | Беседа | Обсуждение | 1 |
| | Понятие об актерском мастерстве и о художественных средствах создания театрального образа. | | | 1 |
| | Драматургия, сюжет, роли. Определение главной мысли пьесы, главных героев, персонажей. | | | 1 |
| | Отличительные особенности персонажей: движения, тембр голоса, характер, темп речи. | | | 1 |
| | Практическая работа: | | | 6 |
| | 47. Разбор пьес: Разучивание ролей с применением голосовых модуляций. | Творческое задание | Тренинг по взаимодействию действующих лиц в предлагаемых обстоятельствах на сцене. Репетиция. Отчетное выступление | 1 |
| | 48. Разбор пьес: Оформление спектакля: изготовление аксессуаров, подбор музыкального оформления. | | | 2 |
| | 49. Разбор пьес: Соединение словесного действия (текст) с физическим действием персонажей. | | | 1 |
| | 50. Разбор пьес: Отработка музыкальных номеров, репетиции. | | | 2 |
| | Самостоятельная работа | Творческое задание | Заучивание текста | 8 |
| Раздел 14. Итоговое занятие | Подведение итогов работы. Награждение лучших исполнителей, чаепитие | беседа | | 2 |

## Волонтерское объединение «Факел»

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 145 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 34 |
| - практическая часть обучения | 87 |
| - самостоятельная работа | 24 |

## Тематический план и содержание

| Наименование частей, разделов | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Всего часов | В том числе | | |
| | | Теоретическое обучение | Практическая часть обучения | Самостоятельная работа |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Вводный курс | 8 | 6 | 2 | - |
| 1.1 Вводное занятие. Цели и задачи курса. Место и значение волонтерства и добровольчества в жизни общества. | 1 | 1 | | |
| 1.2.История волонтерского движения в России и за рубежом. | 1 | 1 | | |
| 1.3 Права и обязанности волонтеров. | 1 | 1 | | |
| 1.4.Проект положения о волонтерском отряде | 1 | 1 | | |
| 1.5.Банк данных о нуждающихся в волонтерской помощи. | 2 | 1 | 1 | |
| 1.6.Составление плана работы. | 2 | 1 | 1 | |
| 2. Познаю себя и других (психологическая подготовка волонтеров) | 16 | 10 | 6 | - |
| 2.1.Тренинг «Познаю себя» | 2 | 1 | 1 | |
| 2.2 Тренинг «Эффективное общение» | 2 | 1 | 1 | |
| 2.3. Тренинг «Я» в команде!» | 2 | 1 | 1 | |
| 2.4 Психологические особенности людей с ограниченными возможностями | 2 | 2 | | |
| 2.5 Психологические особенности пожилых людей | 2 | 2 | | |
| 2.6 Практическое занятие по профилактике подростковых суицидов «Мысли подростка» | 2 | 1 | 1 | |
| 2.7 «Как не допустить суицид у подростка» тренинг с родителями (памятка для учителей и родителей) | 2 | 1 | 1 | |
| 2.8 Тренинг «Позитивное мышление» | 2 | 1 | 1 | |
| 3. Учимся работать с документами. | 14 | 3 | 2 | 9 |
| 3.1 Знакомство с основными правовыми актами и документами, регламентирующими волонтерскую деятельность. | 6 | 2 | 1 | 3 |
| 3.2 Создание печатной продукции для проведения мероприятий. | 10 | 1 | 1 | 8 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. Участие в акциях и конкурсах | 40 | 5 | 30 | 5 |
| 4.1 «Активные перемены» | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 4.2 Подготовка к празднику День учителя. Создание открыток и онлайн –поздравления. | 2 | | 1 | 1 |
| 4.3 Подготовка к конкурсу «Доброволец года» | 4 | 1 | | 3 |
| 4.4 День волонтера. Слет волонтерских отрядов | 2 | | 2 | |
| 4.5 Акция «Чистый берег» | 2 | | 2 | |
| 4.6 Акция «Для родных и близких» (для пожилых людей) | 2 | | 2 | |
| 4.7 Акция «Дарим добро» | 3 | | 3 | |
| 4.8 Акция «День добрых дел» | 4 | | 4 | |
| 4.9 Акция «Мы против СПИДА» | 2 | 1 | 1 | |
| 4.10 Подготовка поздравлений к 23 февраля | 1 | | 1 | |
| 4.11 Подготовка поздравлений к 23 марта | 1 | | 1 | |
| 4.12 Час мужества (встреча с участниками СВО) | 2 | | 2 | |
| 4.13 Акция «Георгиевская ленточка» | 2 | | 2 | |
| 4.14 Акция «Волонтеры Победы» (уборка территории мемориального комплекса) | 2 | | 2 | |
| 4.15 Изготовление открыток труженикам тыла Великой Отечественной войны и поздравление | 3 | | 3 | |
| 4.16 Волонтерская игротека для малышей «В гостях у любимых сказок» | 3 | 1 | 2 | |
| 4.17 Волонтерская Акция Памяти и скорби «Помним. Скорбим. На страже границ стойко стоим» | 2 | 1 | 1 | |
| 5. Пропаганда здорового образа жизни | 15 | 6 | 9 | |
| 5.1 Фильм «Право на жизнь» | 2 | | 2 | |
| 5.2 Акция «Скажи сигарете нет!» конкурс рисунков | 1 | | 1 | |
| 5.3 Организация проведения конкурса фотографий «Мой активный отдых – залог здоровья» | 2 | 1 | 1 | |
| 5.4 Тренинг «Поход в продуктовый магазин» (здоровое питание) | 2 | 1 | 1 | |
| 5.5 Выпуск буклетов «Парозависимость. Мифы у курении вейпов» | 2 | 1 | 1 | |
| 5.6 Акция «Дыши легко», посвященная Всемирному дню отказа от курения | 2 | 1 | 1 | |
| 5.7 Выпуск и распространение буклетов «В здоровом теле – здоровый дух!» | 2 | 1 | 1 | |
| 5.8 Тренинг «Вместе мы – СИЛА» (теоретическое занятие об иммунной системе) | 2 | 1 | 1 | |
| 6. Благоворительная деятельность волонтера. Милосердие – души усердие. | 52 | 4 | 38 | 10 |
| 6.1 Ремонт книг библиотеки лицея | 2 | 1 | 1 | |
| 6.2 Подготовка подарков и писем для участников СВО | 3 | | 1 | 2 |
| 6.3 Изготовление окопных свечей | 10 | 1 | 1 | 8 |
| 6.4 Помощь в организации Зимней спортокиады ветеранов | 4 | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6.5 Помощь в уборке приусадебных участков людей пожилого возраста (весна, осень) | 10 | | 10 | |
| 6.6 Снежный десант | 6 | | 6 | |
| 6.7 Встреча поколений (с волонтерами серебряного возраста) | 1 | | 1 | |
| 6.8 Помощь в проведении мероприятий районных организаций | 15 | | 15 | |
| Итоговое занятие. Какой я волонтер? (анкетирование) | 1 | | 1 | |
| всего | 145 | | | |

## Агитбригада «ГидАгит»

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 145 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 33 |
| - практическая часть обучения | 112 |

## Тематический план и содержание

| Наименование частей, разделов | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | | |
|---|---|---|---|
| | Всего часов | В том числе | |
| | | Теоретическое обучение | Практическая часть обучения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Агитбригада как форма организации досуговой деятельности молодежи. | 48 | 27 | 21 |
| Введение. Ознакомление с правилами техники безопасности. | 1 | 1 | - |
| Цели и задачи занятий внеурочной деятельности | 1 | 1 | - |
| Агитбригады на все времена: история развития агитбригады. | 2 | 2 | - |
| Словарь терминов агитбригады (призыв, лозунг, агитация). | 2 | 2 | - |
| Актёрское мастерство. | 2 | 1 | 1 |
| Агитбригада и зритель. | 2 | 1 | 1 |
| Действие как главное выразительное средство актёрского искусства. | 2 | 1 | 1 |
| Понятие мизансцены. | 2 | 1 | 1 |
| Мимика и жесты. | 2 | 1 | 1 |
| Диалог. | 2 | 1 | 1 |
| Монолог | 2 | 1 | 1 |
| Голос – главный инструмент актёра. | 2 | 1 | 1 |
| Сила голоса, динамика, диапазон звучания, темп речи, тембр голоса. | 2 | 1 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Декорации. Их роль в агитбригаде. | 2 | 1 | 1 |
| Костюмы. Их роль в агитбригаде. | 2 | 1 | 1 |
| Грим, атрибуты на сцене. Их роль в агитбригаде. | 2 | 1 | 1 |
| Атрибуты на сцене. Их роль в агитбригаде. | 2 | 1 | 1 |
| Музыкальное оформление агитбригады. | 2 | 1 | 1 |
| Применение различной музыкальной техники | 2 | 1 | 1 |
| Режиссёр и его роль в постановках | 2 | 1 | 1 |
| Воплощение режиссёром замысла автора | 2 | 1 | 1 |
| Становимся агитаторами | 2 | 1 | 1 |
| Становимся режиссерами | 2 | 1 | 1 |
| Становимся декораторами | 2 | 1 | 1 |
| Становимся костюмерами | 2 | 1 | 1 |
| Структура сценария. | 2 | 1 | 1 |
| 2. Организация отбора, систематизации и интерпретации необходимой информации | 10 | - | 10 |
| Работа с различными источниками информации и ресурсами. | 5 | - | 5 |
| «Мозговой штурм». | 5 | - | 5 |
| 3. Обсуждение и разработка проекта проведения тематического мероприятия. | 6 | 4 | 2 |
| Виды проектов. | 1 | 1 | - |
| Этапы работы над проектом. | 2 | 1 | 1 |
| Требования к оформлению результатов проекта. | 2 | 1 | 1 |
| Распределение обязанностей. | 1 | 1 | - |
| 4. Подготовительная работа по организации и проведению тематического мероприятия | 10 | - | 10 |
| Просмотр тематических сценариев | 3 | - | 3 |
| Подбор аудио-, видео сопровождения мероприятий | 7 | - | 7 |
| 5. Репетиционная работа | 23 | - | 23 |
| Составление расписаний репетиций. | 1 | - | 1 |
| Корректировка рабочих материалов. | 3 | - | 3 |
| Индивидуальная работа по развитию речевой культуры (произношение, дикция, соответствие нормам речевого общения). | 19 | - | 19 |
| 6. Проведение тематического мероприятия | 46 | - | 46 |
| Компоновка необходимого реквизита. | 5 | - | 5 |
| Компоновка мультимедийного сопровождения. | 5 | - | 5 |
| Реализация сюжетного замысла мероприятия. Выездные выступлениях по школам района и районам края | 40 | - | 40 |
| Оценка результатов проведения тематического мероприятия. | 1 | - | 1 |
| 7. Подведение итогов деятельности агитбригады | 2 | 2 | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Итоговое заседание членов агитбригады. Выявление положительного опыта и трудностей в деятельности агитбригады, определение перспектив. | 2 | 2 | - |
| Итого | 145 | 33 | 112 |

## Военно - патриотический клуб «Смена»

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| Общий объем | 215 |
| в том числе | |
| Основное содержание | 215 |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 115 |
| практические занятия | 100 |

## Тематический план и содержание

| № п/п | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения | Форма контроля |
|---|---|---|---|---|
| 1. | 2 | Вводное занятие<br>История вооруженных сил<br>-виды вооруженных сил;<br>-символы воинской чести, государственная символика | КГБПОУ «Ребри-хинский лицей ПО» кабинет № 6 | Входная диагностика |
| 2. | 2 | Правила рабочего человека. Правила техники безопасности<br>- организация своего рабочего места | Каб № 6 | Тестирование .<br>Входной контроль. |
| 3. | 4 | Физическая подготовка<br>- меры безопасности занятий на тренажерах<br>- условие выполнение норм комплекса ВФСК ГТО | Спортивный зал | Педагогическое наблюдение. |
| 4. | 7 | Пневматическая спортивная винтовка (ТТХ) и правила пользования<br>-знакомство с основными деталями строения пневматической винтовки;<br>-правила зарядки и стрельбы по мишени №8 | Каб № 6 | Педагогическое наблюдение.<br>Устный опрос. |
| 5 | 6 | Физическая подготовка<br>-меры безопасности занятий на тренажерах<br>- сдача норм комплекса ВФСК ГТО | Спортивный зал, стадион | Педагогическое наблюдение.<br>Устный опрос |
| 6. | 8 | Строевая подготовка<br>- строй и его элементы<br>- строевая стойка и выполнение команд<br>-строевые приемы и воинские приветствия | Каб № 6<br>Лекционный материал | Педагогическое наблюдение.<br>Устный опрос. |
| 7. | 8 | Строевая подготовка<br>- отдание воинской чести без оружия<br>- выход из строя и подход к начальнику<br>- строевые приемы без оружия<br>-строевые приемы и движение с оружием<br>-действие военнослужащих у автомобилей и на автомобилях | Каб № 6<br>Лекционный материал | Педагогическое наблюдение.<br>Контрольное исполнение управление строем. |
| 8. | 10 | Виды вооружений, огневая подготовка<br>- история оружия;<br>-виды вооружения (холодное, огнестрельное, метательное); | Каб № 6 | Срез знаний.<br>Устный опрос.<br>Практические |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 10 | -материальная часть автомата Калашникова<br>-работа частей и механизмов автомата;<br>-пневматическая винтовка с отрытым прицелом, устройство, назначение и тактические характеристики.<br>- чистка, смазка и хранение автомата;<br>- основы и правила стрельбы;<br>-ведения огня из автомата и стрельбы пневматической винтовки;<br>-ручные осколочные гранаты | | занятия по разборке сборке АК-74 |
| 9. | 10 | Строевая подготовка<br>-строевая стойка и выполнение команд;<br>- повороты на месте и в движении<br>-элементы строя и их назначение | Каб № 6<br>Лекционный материал | Срез знаний.<br>Устный опрос.<br>Практические занятия |
| 10. | 8 | Основы медицинской подготовки<br>-принципы оказания первой медпомощи;<br>-ранения и кровотечения;<br>-травмы опорно- двигательного аппарата. | Каб № 6 | Устный опрос. |
| 11. | 8 | Физическая подготовка. Сдача норм ГТО<br>-гибкость (наклоны вперед);<br>-координационные способности;<br>-выносливость (бег на лыжах)<br>-скоростные возможности | Спортивный зал, стадион | Устный опрос.<br>Практические занятия |
| 12. | 8 | История вооруженных сил России<br>-полководцы и герои;<br>-символы воинской чести, государственная символика<br>- военные профессии. | Каб № 6 | Срез знаний.<br>Анкетирование |
| 13 | 10 | Основы медицинских знаний<br>-методы временной остановки кровотечений<br>-особенности ранения головы и груди<br>-оказание первой помощи при ранении головы<br>-первая помощь при проникающем ранении грудной клетки<br>-первая помощь при термических поражениях | Каб № 6 | Устный опрос |
| 14. | 6 | Основы выживания в сложных условиях<br>-основы ориентирования на местности;<br>-организация привалов и ночлегов;<br>-организация питания в полевых условиях;<br>-костровое хозяйство, меры безопасности; | Каб № 6 | Устный опрос |
| 15. | 8<br><br><br><br>8 | Основы рукопашного боя<br>- история развития рукопашного боя;<br>- элементы страховки;<br>- ударная техника;<br>- техника захвата;<br>- бросковая техника;<br>- боевые приемы борьбы;<br>-освобождение от захвата; | Спортивный зал | Устный опрос.<br>Просмотр фильма |
| 16. | 6 | Основы медицинских знаний<br>- правила личной гигиены;<br>-нравственность и здоровье;<br>-психологическое состояние человека;<br>-семья в современном обществе;<br>-первая помощь при потере сознания;<br>-первая помощь при отсутствии признаков жизни;<br>-особенности ранения груди и головы. | Каб № 6 | Устный опрос |
| 17. | 8 | История вооруженных сил<br>-войны в истории человечества в России;<br>-воинская присяга –клятва воина;<br>-военная форма одежды | Каб № 6 | Устный опрос<br>Выставка. Военной формы и снаряжения |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 18. | 8 | Основы рукопашного боя<br>-удары ногой и рукой;<br>-броски через бедро;<br>-освобождение от захвата противника;<br>-болевые приемы;<br>-обезвреживание противника при ударе ножом и угрозе пистолетом. | Каб № 6<br>Компьютер, проектор | Устный опрос<br>Практические занятия |
| 19. | 6 | Строевая подготовка<br>-строй и управление ими;<br>-строевые приемы и движение без оружия;<br>-строи отделения и взвода;<br>-выполнение воинского приветствия на месте, в движении, при надетом головном уборе;<br>-развернутый и походный строй;<br>-действия военнослужащих у автомобиля и на автомобиле. | Каб № 6 | Устный опрос<br>Практические занятия |
| 20. | 6 | Основы выживания в сложных условиях:<br>-техника преодоления различных элементов личной и командной полосы препятствия;<br>-виды узлов;<br>-способы переправы через овраги, водоемы;<br>-правила поведения в условиях вынужденной автономии в природе;<br>-правила поведения в ситуациях криминогенного характера;<br>-правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера; | Каб № 6 | Устный опрос<br>Практические занятия |
| 21. | 15 | Прикладная физическая подготовка.<br>-защитные действия;<br>-болевые приемы<br>-загиб руки за спину<br>-сваливание для связывания<br>-освобождение от захвата противника | Каб № 6 | Устный опрос |
| 22. | 21 | Физическая подготовка.<br>Особенности прикладных способов плавания в различных условиях и оказание помощи пострадавшему на воде<br>-упражнения для овладения навыками самостраховки,<br>-плавание брассом на груди,<br>-дыхание при плавании брассом на груди, | Каб № 6 | Устный опрос<br>Практические занятия |
| 23. | 6 | -упражнение для разучивания техники плавания способом «брасс» на спине,<br>-упражнение для привыкания к воде,<br>-ныряние в длину,<br>-ныряние в глубину,<br>-учебные прыжки в воду,<br>-плавание в одежде,<br>-действия пловца при появлении судорог во время плавания, | Каб № 6 | Устный опрос<br>Практические занятия |
| 24 | 4 | Итоговые занятия<br>Зачеты (нормативы) по выполнению пройденного курса | Каб № 6 | Итоговый срез знаний |
| | 215 | | | |

## Внедрения комплекса ВФСК ГТО

## Объем курса и виды деятельности

| № | Наименование раздела | Студенты лицея | Количество Часов | | Виды деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Теория | Практика | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Легкая атлетика | 20 | 6 | 18 | |
| 2 | Гимнастика | 20 | 6 | 14 | спортивно – оздоровительная |
| 3 | Лыжная подготовка | 14 | 4 | 10 | спортивно – оздоровительная |
| 4 | Прыжки | 12 | 4 | 8 | спортивно – оздоровительная |
| 5 | Спортивный праздник | 12 | 0 | 12 | игровая |
| | ИТОГО: | 82 | 20 | 62 | спортивно – оздоровительная |

## Тематический план и содержание

| № п/п | Тема | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Требования техники безопасности на занятиях внеурочной деятельностью. Бег с ускорением от 30 м до 60 м. Челночный бег 3х10 м. | 2 |
| 2 | Техника бега на короткие дистанции. Бег 30 м - работа рук, ног, корпуса. | 2 |
| 3 | Бег на 60 м, 100 м в сочетании с дыханием. | 2 |
| 4 | Интервальная тренировка - чередование скорости бега. | 2 |
| 5 | Бег на короткие дистанции на результат. | 2 |
| 6 | Техника бега на длинные дистанции. Бег 500-1000 м. | 2 |
| 7 | Тактика бега на длинные дистанции. Бег 1000-1500 м. | 3 |
| 8 | Сочетание работы рук, ног, туловища в беге на длинные дистанции. | 2 |
| 9 | Бег 2000-2500 м в сочетании с дыханием. | 2 |
| 10 | Кросс по пересеченной местности. Бег на результат. | 2 |
| 11 | Выполнение обязательных испытаний ГТО. | 3 |
| 12 | Обучение финальному усилию в метании с места. | 2 |
| 13 | Обучение разбегу в метании. | 2 |
| 14 | Метание в полной координации на дальность. | 2 |
| 15 | Метание гранаты 500 г, 700 г. Сдача контрольного норматива. | 2 |
| 16 | Требования техники безопасности на занятиях по стрельбе. Стрельба из пневматической винтовки. | 2 |
| 17 | Стрельба из пневматической винтовки на результат. | 3 |
| 18 | Физическая подготовка и её связь с развитием физических качеств. Поднимание туловища в положении лёжа за 1 минуту. | 2 |
| 19 | Развитие физических качеств: поднимание ног в висе на гимнастической стенке, броски набивных мячей 2-5 кг. | 2 |
| 20 | Организация и планирование самостоятельных занятий по развитию физических качеств. Упражнения для развития силы и гибкости. | 2 |
| 21 | Требования техники безопасности на занятиях лыжной подготовкой. Техника выполнения лыжных ходов. | 2 |
| 22 | Работа рук и ног в коньковым и попеременных ходах. | 2 |
| 23 | Передвижение на лыжах по пересеченной местности классическим ходом 2500-3000 м. | 2 |
| 24 | «А ну-ка, юноши!», «А ну-ка, девушки!» | 2 |
| 25 | Прыжки из различных исходных положений с продвижением вперед, с подтягиванием ног к груди. | 2 |
| 26 | Прыжки через препятствия в длину и высоту. | 2 |
| 27 | Прыжок в длину с места на результат. | 2 |
| 28 | Упражнения на развитие гибкости с помощью партнера. | 2 |
| 29 | Упражнения на развитие силы и гибкости с отягощением. | 2 |
| 30 | Упражнения на развитие гибкости с использованием собственной силы. | 2 |
| 31 | Упражнения на развитие гибкости с помощью эспандера или амортизатора. | 2 |
| 32 | Упражнения на развитие гибкости с полной амплитудой с предметами и без (махи, рывки, наклоны). | 2 |
| 33 | Выполнение испытаний ГТО по выбору. | 3 |
| 34 | Участие в районом фестивале ГТО. | 6 |
| 35 | Участие в краевом фестивале ГТО | 6 |
| | Итого: | 82 |

Студия настольных игр

## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 41 |
| в том числе | |
| - практические занятия | 41 |

## Тематический план и содержание

| № | | Количество часов |
|---|---|---|
| Раздел 1. | Математические игры (карточные) | 8 |
| 1 | 7 на 9 | 2 |
| 2 | 7 на 9 мульти | 2 |
| 3 | 7 ред | 2 |
| 4 | Геометрика | 2 |
| Раздел 2. | Экономические и детективные | 6 |
| 1 | Монополия | 4 |
| 2 | Мафия | 2 |
| Раздел 3. | Интеллектуальные | 7 |
| 1 | Эрудит или словодел | 2 |
| 2 | Слова из слова | 1 |
| 3 | Отгадай слово/ отгадай число | 1 |
| 4 | «Балда», «Виселица» и др. | 1 |
| 5 | Крестики-нолики, морской бой и т.д. | 1 |
| 6 | Кто первый? | 1 |
| Раздел 4. | Карточные | 6 |
| 1 | Уно | 3 |
| 2 | Соображарий | 3 |
| Раздел 5. | Логические | 7 |
| 1 | Шахматы | 2 |
| 2 | Шашки | 2 |
| 3 | Шведские шахматы, поддавки | 2 |
| 4 | Уголки | 1 |
| Раздел 6. | «Ходилки» с дополнительными условиями | 3 |
| 1 | Кроко ты, кроко я | 1 |
| 2 | Имаджинариум | 1 |
| 3 | «Trivial pursuit» | 1 |
| Раздел 7. | Игры для компаний | 4 |
| 1 | Шарады | 1 |
| 2 | Кроко ты, кроко я | 1 |
| 3 | Что за мем? | 1 |
| 4 | Башня/ дженга | 1 |
| | Итого | 41 |

## Шахматы
## Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 41 |
| в том числе | |
| - практические занятия | 41 |

## Тематический план и содержание

| № | | Количество часов |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Раздел 1. | Основные тактические приемы | 6 |
| 1 | Комбинации на отвлечение | 1 |
| 2 | Комбинации завлечение | 1 |
| 3 | Комбинации на двойной удар | 1 |
| 4 | Комбинации на блокировку и связку | 1 |
| 5 | Комбинации на уничтожение пешечного прикрытия | 1 |
| 6 | Мельница | 1 |
| Раздел 2. | Тактические приемы в партиях ведущих шахматистов мира | 2 |
| 1 | Знакомство с комбинациями Морфи и Алехина | 1 |
| 2 | Знакомство с комбинациями Фишера и Каспарова | 1 |
| Раздел 3. | Математика на шахматной доске | 6 |
| 1 | Правило квадрата | 1 |
| 2 | Правило блуждающего квадрата | 1 |
| 3 | Квадрат Студенецкого | 1 |
| 4 | Правило треугольника | 1 |
| 5 | Подсчет темпов в эндшпиле | 1 |
| 6 | Ключевые поля в пешечном эндшпиле | 1 |
| Раздел 4. | Жертва | 6 |
| 1 | Жертва ферзя | 1 |
| 2 | Жертва ладьи | 1 |
| 3 | Жертва слона | 1 |
| 4 | Жертва коня | 1 |
| 5 | Жертва пешки | 1 |
| 6 | Жертва 2 фигур | 1 |
| Раздел 5. | Дебют, миттельшпиль и эндшпиль | 6 |
| 1 | Перекрытие в эндшпиле | 1 |
| 2 | Перекрытие в миттельшпиле | 1 |
| 3 | Перекрытие в этюдах | 1 |
| 4 | Блокировка в эндшпиле | 1 |
| 5 | Блокировка в миттельшпиле | 1 |
| 6 | Блокировка в этюдах | 1 |
| Раздел 6. | Цугцванг | 4 |
| 1 | Цугцванг | 1 |
| 2 | Иллюзорная игра | 1 |
| 3 | Симметрия | 1 |
| Раздел 7. | Сложные комбинации в практических партиях | 7 |
| 1 | Творчество Крамника | 1 |
| 2 | Творчество Морфи | 1 |
| 3 | Творчество Тарраша | 1 |
| 4 | Творчество Пильсбери | 1 |
| 5 | Творчество Чигорина | 1 |
| 6 | Творчество Таля | 1 |
| 7 | Творчество Спасского | 1 |
| Раздел 8. | Этюды | 7 |
| 1 | Современный шахматный этюд | 1 |
| 2 | Шахматные этюды с идеей на мат | 1 |
| 3 | Шахматные этюды с идеей на выигрыш фигуры | 1 |
| 4 | Этюды с идеей на проведение пешек | 1 |
| 5 | Этюды с идеей на пат | 1 |
| 6 | Этюды и пешечные окончания | 1 |
| 7 | Этюды и ладейные окончания. Этюды в лёгкофигурных окончаниях | 1 |
| | Итого | 41 |

## Настольный теннис

## Объем курса и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Объем программы | 145 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 5 |
| -практические занятия | 140 |

## Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Формы организации | Вид деятельности студентов | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | | 3 |
| Тема 1 Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 2 |
| | Теоретические занятия:<br>Введение в мир настольного тенниса. Техника безопасности при проведении занятий по настольному теннису. Стойка игрока.<br>Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Передвижение шагами, выпадами, прыжками. Способы держания ракетки. | лекция | обсуждение | 2 |
| Тема 2 Гигиена и врачебный контроль. Меры безопасности. Правила игры в настольный теннис. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 3 |
| | Теоретические занятия:<br>Оборудование и инвентарь. Исходное положение при подаче стойки теннисиста, основные положения при подготовке и выполнении основных приемов игры. Способы держания ракетки.<br>Гигиена и врачебный контроль. Перемещения близко у стола и в средней зоне. Правильная хватка ракетки и способы игры.<br>Правила игры в настольный теннис. | лекция | обсуждение | 3 |
| Тема 3 Общая и специальная подготовка | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 10 |
| | Практические занятия:<br>Перемещения игрока при сочетании ударов справа и слева. Правильная хватка ракетки и способы игры. Удары по мячу.<br>Подачи. | практическая деятельность | тренировка | 10 |
| Тема 4 Основы техники и тактики игры | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 70 |
| | Практические занятия:<br>Удар без вращения мяча (толчок) справа, слева.<br>Удар « накат» справа и слева на столе.<br>Выбор позиции.<br>Игра в «крутиловку» вправо и влево.<br>Свободная игра на столе.<br>Игра на счет из одной, трех партий.<br>Тактика игры с разными противниками.<br>Основные тактические варианты игры. | практическая деятельность | тренировка | 70 |
| Тема 5 Контрольные игры. | Содержание учебного материала, в том числе: | | | 60 |
| | Практические занятия:<br>Контрольные игры.<br>Соревнования по настольному теннису | практическая деятельность | тренировка | 60 |
| Итого | | | | 145 |

## Атлетическая гимнастика
## Объем курса и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем программы | 130 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 4 |

| | |
|---|---|
| -практические занятия | 126 |

## Тематический план и содержание

| Название темы | Теория | Практика |
|---|---|---|
| ***Раздел 1.Теоретические сведения об атлетической гимнастике(4 часа)*** | | |
| 1.1. История развития атлетической гимнастики История развития атлетической гимнастики, влияние занятий атлетической гимнастикой на организм; | 1 | |
| 1.2. Классификация упражнений Классификация силовых упражнений, способы дозировки физических упражнений по степени трудности; значение дыхания при занятиях атлетической гимнастикой. | 1 | |
| 1.3. Классификация тренажеров Классификация тренажеров, их устройство и назначение. | 1 | |
| 1.4. Разучивание комплексов физический упражнений на тренажерах. | 1 | |
| ***Раздел 2.Развитие силы всех групп мышц*** (30 часов) | | |
| 2.1. Комплекс и отдельные упражнения для развития силы рук и верхнего плечевого пояса на комбинированном силовом тренажере; | | 2 |
| 2.2. Упражнения для увеличения подвижности сочленений; | | 2 |
| 2.3. Упражнения для локтевых суставов (армрестлинг, силовой тренажер); | | 2 |
| 2.4. Упражнения для двуглавой и трехглавой мышцы плеча; | | 2 |
| 2.5. Упражнения и комплекс упражнений для развития мышц туловища и шеи; | | 2 |
| 2.6. Упражнения для шеи; | | 2 |
| 2.7. Упражнения для грудного отдела позвоночного столба на силовом тренажере; | | 2 |
| 2.8. Упражнения для поясничного отдела; | | 2 |
| 2.9. Упражнения для больших грудных мышц; | | 2 |
| 2.10. Упражнения для мышц брюшного пресса на наклонной скамейке; | | 3 |
| 2.11. Упражнения для мышц спины; | | 3 |
| 2.12. Упражнения для мышц тазового пояса и ног; | | 3 |
| 2.13. Подтягивание и отжимания. | | 3 |
| ***Раздел 3.Упражнения на выносливость (35 часов)*** | | |
| 3.1. Бег на беговой дорожке с малой скоростью дл 8 мин; | | 4 |
| 3.2. Бег на беговой дорожке со средней скоростью до 5 мин; | | 4 |
| 3.3. Бег на беговой дорожке с максимальной скоростью до 3 мин; | | 4 |
| 3.4. Бег на беговой дорожке с различной скоростью и продолжительности; | | 4 |
| 3.5. Имитация езды на велотренажерах со скоростью до 20 км/час с раз личной нагрузкой; | | 5 |
| 3.6. Имитация езды на велотренажерах со скоростью до 30 км/час с разной нагрузкой; | | 4 |
| 3.7. Имитация езды на велотренажерах со скоростью свыше 30 км с раз личной нагрузкой; | | 5 |
| 3.8. Имитация езды на велотренажерах в зависимости от продолжительности и скорости движения. | | 5 |
| ***Раздел 4.Развитие ловкости и координации (7 часов)*** | | |
| 4.1. Упражнения на диске здоровья; | | 2 |
| 4.2. Выполнение акробатических элементов; | | 2 |
| 4.3. Упражнения на столе армрестлинга; | | 2 |
| 4.4. Упражнения со скакалкой. | | 1 |
| ***Раздел 5.Развитие гибкости (20 часов)*** | | |
| 5.1. Упражнения на подвижность суставов (вращательные движения); | | 6 |
| 5.2. Упражнения на растяжку рук и ног (махи руками, ногами, выкруты, шпагаты); | | 6 |
| 5.3. Упражнения для развития гибкости позвоночника (наклоны, повороты, упражнение на наклонной доске, мостик). | | 8 |
| ***Раздел 6.Статические упражнения*** **(10 часов)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 6.1. Упражнения на комбинированном силовом тренажере (отжимания, подтягивания, выкруты, угол в упоре и др.); | | 3 |
| 6.2. Выполнение акробатических элементов (стойки на голове, руках, мостик и др.); | | 3 |
| 6.3. Комплекс упражнений на беговых дорожках и велотренажере. | | 4 |
| ***Раздел 7.Комплексы упражнений с гирями, гантелями, штангой (20 часов)*** | | |
| 7.1. Упражнения на развитие основных групп мышц с гантелями и штангой (сгибание и разгибание рук, в разных положениях, подъемы штанги, приседание со штангой); | | 3 |
| 7.2. Выполнение упражнения «толчок 2- х гирь по 16 кг»; | | 3 |
| 7.3. Рывок левой, правой рукой гири 16 кг; | | 3 |
| 7.4. Толчок 2-х гирь по 24 кг; | | 3 |
| 7.5. Рывок левой, правой рукой гири 24 кг; | | 4 |
| 7.6. Жим гирей, толчок гирей с подседом. | | 4 |
| ***Раздел 8.Квалификационные соревнования (4 часа)*** | | |
| 8.1. Соревнования занимающихся в секции по гиревому двоеборью (по весовым категориям); | | 1 |
| 8.2. Соревнования по гирям среди учебных групп; | | 1 |
| 8.3. Соревнования по армрестлингу среди учебных групп; | | 1 |
| 8.4. Участие в зональных и городских соревнованиях по гиревому спорту и армрестлингу. | | 1 |
| Итого (130 часов) | 4 | 126 |

## ВОЛЕЙБОЛ

### Объем курса и виды деятельности

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Объем образовательной программы | |
| Общий объем | 145 |
| в том числе | |
| Основное содержание | 145 |
| в том числе | |
| теоретическое обучение | 5 |
| практические занятия | 140 |

### Тематический план и содержание

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Теоретическое обучение | | 145 |
| Тема 1.1 История волейбола | | 5 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Теоретическое обучение<br>Краткая характеристика история волейбола. Цель и задачи курса Техника безопасности на занятиях. Развитие волейбола в России и за рубежом. Общая характеристика сторон подготовки спортсмена. Правила судейства соревнований по волейболу. | |
| Раздел 2. Техническая подготовка. | | 60 |
| Тема 2.1 Техника нападения Действия без мяча: | | 9 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 9 |

| | | |
|---|---|---|
| | Техника нападения, действия без мяча: расстановка игроков групповые и индивидуальные действия в атаке без мяча. | |
| Тема 2.2 Перемещения и стойки | | 8 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 8 |
| | Различные способы передвижения в сочетании с выполнением технических приемов нападения и защиты по заданию | |
| Тема 2.3 Действия с мячом Передача мяча: | | 8 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 8 |
| | Вторая передача мяча сверху двумя руками. Передача мяча (вторая и первая) снизу двумя руками в зоне нападения и из глубины площадки. Передача мяча (вторая и первая) снизу двумя руками из глубины площадки. Передача мяча в прыжке после имитации нападающего удара (откидка) назад через зону. Чередование откидок вперед и назад в соседнюю зону. Передача мяча у сетки – различная по высоте и расстоянию сверху двумя руками. Передача мяча сверху двумя руками для нападающего удара (прием мяча, посланного через сетку передачей, подачей) из глубины площадки. | |
| Тема 2.4 Подача мяча | | 8 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 8 |
| | Чередование способов подач в сочетании. Верхняя прямая подача на точность с максимальной силой. Верхняя боковая подача на точность в зону 5 – 4. Соревнования на точность попадания в зону. Планирующая подача в правую и левую половину площадки. Планирующая подача в правую и левую половину площадки ближнюю части площадки. | |
| Тема 2.5 Нападающие удары. | | 10 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 10 |
| | Прямой нападающий удар. Прямой нападающий удар по ходу, сильнейшей и слабейшей рукой из зон 4 с различных передач из числа изученных. Прямой нападающий удар из зон 2 с первой передачи (сверху, снизу). Прямой нападающий удар из зон 2,3,4 с первой передачи (сверху, снизу). Нападающий удар по блоку – за боковую линию. Нападающий удар с переводом вправо с поворотом туловища влево из зон 3. Нападающий удар после остановки во время разбега. Нападающий удар после остановки во время разбега и прыжка с места. | |
| Тема 2.6 Техника защиты | | 7 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 7 |
| | Высокая надежность навыка приема мяча различными способами в опорном положении: с последующим падением от подач различных нападающих ударов. | |
| Тема 2.7. Блокирование. | | 10 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 10 |
| | Одиночное блокирование. Групповое блокирование. | |
| Раздел 3: Игровая деятельность (60 часов) | | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 3.1 Игровая деятельность | | 60 |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | 60 |
| | Совершенствование техники двусторонней игры, в процессе учебно-тренировочной игры. | |
| Раздел 4: Соревновательная деятельность (20 часов) | | |
| Тема 4.1. Соревновательная деятельность | | |
| | *Основное содержание, в том числе:* | |
| | Практическое обучение | |
| | Проведение и участие в соревнованиях. | |
| Всего: | | 145 |

## 3.2. Государственная итоговая аттестация

### 3.2.1Структура процедур государственной итоговой аттестации (ГИА)

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.4 ст.59) государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

В состав государственного экзамена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включены следующие профессиональные модули: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 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; ПМ.04 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; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

**3.2.2Порядок организации ГИА**

Проведение государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с правилами организации и проведения ГИА, утвержденными Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - Порядок) Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

ГИА завершает освоение обучающимися имеющей государственную аккредитацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определены Порядком. В

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. . ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями, формируемой в соответствии с Порядком.

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой Лицеем.

Состав ГЭК утверждается директором 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 Министерству образования и науки Алтайского края как органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация.

ГИА включает защиту дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена

### 3.3 Программа развития универсальных учебных действий

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии с ФОП СОО

**Целевой раздел.**

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

Программа формирования УУД призвана обеспечить:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных работ, основами информационной безопасности, умением безопасного использования ИКТ;
- формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества;
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

**Содержательный раздел.**

Программа формирования УУД у обучающихся содержит:

- описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;

- описание особенностей реализации основных направлений и форм;
- учебно-исследовательской и проектной деятельности.

**Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов**

Русский язык и литература.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

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

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

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

уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской

Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие);

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

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

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

владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

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

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

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

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

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

осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры;

выявлять взаимосвязи междуязыковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

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

Иностранный язык.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

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

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

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

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

соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

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

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

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

Математика и информатика.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

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

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

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

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

представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя

пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории;

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

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

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

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

Естественнонаучные предметы.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

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

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

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

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

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

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

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как:

ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

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

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

проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полёта и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне);

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

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

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

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

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

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

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

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

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

Общественно-научные предметы.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

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

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые

исследовательские действия:

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

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

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

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

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся 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 учебнопознавательных задач;

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

-использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

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

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной 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;

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельностей обучающиеся научатся:

-вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

-самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

-адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

-адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

-адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

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

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

Исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Обучающиеся самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Используются элементы математического моделирования и анализа как инструмент интерпретации результатов исследования. Проблематика и методология индивидуального проекта должны быть ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

Приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерное; информационное. Результатами учебного исследованиями могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также

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

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

Презентация результатов проектной работы проводиться на внутрилицейной конференции. Где обучающиеся должны:

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

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

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

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающихся заранее. Оценке подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации Лицея.

**Организационный раздел.**

В лицее созданным условия для реализации программы формирования УУД должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебноисследовательской деятельности обучающихся:

укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;

соответствующий уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации:

педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся;

педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД;

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

педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

педагоги владеют методиками формирующего оценивания; педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования: каждые три года педагоги проходят повышение квалификации, каждые 5 лет –аттестацию на соответствие занимаемой должности или на присвоение квалификационной категории.

Для реализации программы УУД педагогические работники осуществляют образовательную деятельность по учебному предмету, дисциплине в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД, организуют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности, применяют методики формирующего оценивания.

Для формирования УУД в открытом образовательном пространстве в лицее обеспечено:

-сетевое взаимодействие лицея с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

-привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;

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

-обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

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

## 3.4 Рабочая программа воспитания
## Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учётом Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и Плана мероприятий по ее реализации в 2021-2025 гг., № 996-р и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- приказом Минпросвещения Российской Федерации № 712 от 11 декабря 2020 г. «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 18 июля 2022 года № АБ-1951/06 «Об актуализации примерной рабочей программы воспитания», в соответствии с примерной программой воспитания, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 23.06.2022г. № 3/22).

Программа является методическим документом, определяющим комплекс основных характеристик воспитательной работы, осуществляемой в школе, разрабатывается с учетом государственной политики в области образования и воспитания.

Программа основывается на единстве и преемственности образовательного процесса на уровнях начального общего, основного общего, среднего общего образования, соотносится с примерными рабочими программами воспитания для организаций, реализующих образовательные программы дошкольного, школьного, среднего профессионального образования.

Программа предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности с целью достижения обучающимися личностных результатов образования, определённых ФГОС;

Разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления лицеем (в том числе студенческих Советов), родительских комитетов.

Реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания.

Предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая культурные ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения в российском обществе.

Предусматривает историческое просвещение, формирование российской культурной и гражданской идентичности обучающихся.

В соответствии с ФГОС личностные результаты освоения программ среднего профессионального образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на её основе в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

**гражданского, патриотического, духовно-нравственного, эстетического, физического, трудового, экологического, познавательного воспитания.**

Программа включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

При разработке или обновлении рабочей программы воспитания ее содержание, за исключением целевого раздела, может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации: организационно-правовой формой, контингентом обучающихся и их родителей (законных представителей), направленностью образовательной программы, в том числе предусматривающей углубленное изучение отдельных учебных предметов, учитывающей этнокультурные интересы, особые образовательные потребности обучающихся.

**Раздел I. Целевой.**

Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в общеобразовательной организации планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания детей является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной

реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники лицея, обучающиеся, их родители (законные представители), представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами лицея. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей перед всеми другими лицами.

Нормативные ценностно-целевые основы воспитания обучающихся в лицее определяются содержанием российских гражданских (базовых, общенациональных) норм и ценностей, основные из которых закреплены в Конституции Российской Федерации.

С учетом мировоззренческого, этнического, религиозного многообразия российского общества ценностно-целевые основы воспитания обучающихся включают духовно-нравственные ценности культуры народов России, традиционных религий народов России в качестве вариативного компонента содержания воспитания, реализуемого на добровольной основе, в соответствии с мировоззренческими и культурными особенностями и потребностями родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательная деятельность в лицее реализуется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, зафиксированными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания детей является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

### 1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся

Современный российский общенациональный воспитательный идеал – высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее страны, укорененный в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации. В соответствии с этим идеалом и нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, **Целью воспитания является**: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Задачами воспитания являются**:

- усвоение обучающимися знаний, норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие позитивных личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие);
- приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений,

применения полученных знаний и сформированных отношений на практике (опыта нравственных поступков, социально значимых дел).

- достижение личностных результатов освоения общеобразовательных программ в соответствии с ФГОС.

**1.2. Личностные результаты освоения обучающимися образовательных программ включают:**

– осознание российской гражданской идентичности;

– сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

– готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

– наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

– сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Личностные результаты достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательная деятельность в образовательной организации планируется и осуществляется на основе аксиологического, антропологического, культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно-ориентированного подходов и с учетом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания, совместной деятельности детей и взрослых, следования нравственному примеру, безопасной жизнедеятельности, инклюзивности, возрастосообразности.

**1.3. Направления воспитания**

Программа реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности лицея в соответствии с ФГОС по направлениям воспитания:

**- гражданское воспитание**, формирование российской гражданской идентичности, принадлежности к общности граждан Российской Федерации, к народу России как источнику власти в российском государстве и субъекту тысячелетней Российской государственности, изучение и уважение прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации; (ведется совместная работа с территориальной избирательной комиссией)

**- патриотическое воспитание** – воспитание любви к родному краю, Родине, своему народу, уважения к другим народам России, формирование общероссийской культурной идентичности (проведение общешкольных ключевых дел к Дню защитников

Отчества, Дням воинской славы, Дню Победы, Дню освобождения от немецко – фашистских захватчиков и другие);

- **духовно-нравственное воспитание** обучающихся на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, сопереживания, справедливости, коллективизма, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к старшим, к памяти предков, их вере и культурным традициям (совместная работа с православным храмом Архангела Михаила, Районным музеем, организуется помощь детям войны и ветеранам педагогического труда, бойцам РФ специальной операции на Украине);

- **эстетическое воспитание**: формирование эстетической культуры на основе российских традиционных духовных ценностей, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства (посещение музеев и театров региона, экскурсионные поездки по городам России);

- **физическое воспитание**: развитие физических способностей с учётом возможностей и состояния здоровья, формирование культуры здорового образа жизни, эмоционального благополучия, личной и общественной безопасности, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях (работа Студенческого спортивного клуба, участие в районных и краевых спортивных соревнованиях);

- **трудовое воспитание**: воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентации на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, на достижение выдающихся результатов в труде, профессиональной деятельности (организация дежурств в лицее, в учебных кабинетах, озеленение клумб и проведение субботников на территории лицея);

- **экологическое воспитание:** формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны и защиты окружающей среды (участие в экологических акциях «Чистый берег, Чистый лес, Парк Победы», и др.);

- **познавательное направление воспитания**: стремление к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и потребностей (участие в научно-практических конференциях он-лайн и оф-лайн, Рождественских чтениях, конкурсе чтецов, конкурсах и фестивалях науки и творчества).

### 1.4. Целевые ориентиры результатов воспитания студентов

| № п/п | Название направления | Задачи направления | Перечень основных мероприятий по реализации направления | Целевой ориентир |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Гражданское воспитание | Формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества; развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях | Волонтерская практика. Работа дискуссионного и правового клубов. Информационно - профилактические встречи со специалистами органов профилактики. Проведение комплекса мероприятий направленных на профилактику терроризма и экстремизма (тематические круглые столы, классные часы, студенческие профилактические акции, конкурсы и др.) | Воспитание будущих специалистов, умеющих осознанно выражать свою Российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе, способных к самореализации в профессии и обществе; Формирование активной гражданской позиции, привлечение обучающихся к участию в общественной жизни лицея, района, региона; Формирование у обучающихся правовой культуры, представлений об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности. |
| 2 | Патриотическое воспитание | Формирование патриотического сознания, чувства гордости достижения своей страны, области верности своему Отечеству | Проведение мероприятий, посвященных Дням Славы России. Организация встреч с ветеранами ВОВ и участниками боевых действий, военнослужащих СВО с молодежью. Книжные выставки, посвященные памятным датам. Проведение мероприятий, посвящённых Дням освобождения г. Ленинграда от фашистских захватчиков, Дню Победы, участие в акциях «Бессмертный полк», Георгиевская ленточка. | Воспитание готовности и стремление студентов к выполнению своего гражданского и патриотического долга, умение и желание сочетать общие и личные интересы; Формирование у студентов умения выражать свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | любовь к своему народу. |
| 3 | Духовно-нравственное воспитание | Развитие у обучающихся нравственных чувств; Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; Развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; Воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; Содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов; Оказание помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях. | Реализация дополнительных общеразвивающих программ художественной и социально-педагогической направленности. Организация и проведение тематических и праздничных мероприятий. Видеолекторий (документальные/художественные) фильмы духовно нравственной тематики в рамках классных часов с последующим обсуждением в студенческих группах | Воспитание выпускников лицея, умение проявлять приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций лицея; воспитание толерантной личности. |
| 4 | Художественно-эстетическое воспитание | Развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни; Получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру; Представление об искусстве народов России; Опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества. | Организация и проведение культурно-массовых мероприятий: концертов, конкурсов, фестивалей. Участие в творческих районных, краевых, Всероссийских и Международных мероприятиях художественно- эстетической направленности | Создание условий для проявления и развития индивидуальных творческих способностей обучающихся, повышение их общекультурного уровня. |
| 5 | Физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия | Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры | Реализация мероприятий Плана физкультурно-массовой работы лицея. Реализация дополнительных общеразвивающих программ спортивно-массовой направленности. Участие в спортивномассовых мероприятиях. | Формирование культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, овладения здоровьесберегающими |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Формирование у обучающихся: культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально адаптированной личности ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, развитие культуры здорового питания. | Развитие деятельности студенческого спортивного клуба. Информационно-профилактические встречи с врачом наркологом, гинекологом по формированию здорового образа жизни. Тренинги ЗОЖ. Социально-психологическое тестирование обучающихся лицея на раннее выявление немедицинского потребления Наркотических средств и психотропных веществ. | технологиями в процессе обучения и во внеурочное время; Осознание обучающимися здоровья как ценности наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей; Популяризация среди студентов здорового образа жизни, предупреждение вредных привычек среди молодежи. Увеличение доли студентов, посещающих спортивные секции и увеличение доли обучающихся, занимающихся спортом |
| 6 | Профессионально-трудовое воспитание | Формирование у студентов понимания значение труда для развития региона, социально-экономического, научно-технологического развития страны, положительного отношения к труду как высшей ценности в жизни, высоких социальных мотивов трудовой деятельности. | Организация и проведение мероприятий по популяризации учебного, общественно - полезного и производительного труда | Воспитание выпускника лицея готового к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли и к изменению условий труда, демонстрирующего навыки самообразования и саморазвития. Формирование позитивного отношения к труду, интереса, основанного на включенности обучающихся в общественно полезную деятельность |
| 7 | Экологическое воспитание | Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного | Экологические акции и экосубботники. (Чистый берег, чистый лес, Лес Победы) | Воспитание выпускников лицея, демонстрирующих в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии | | социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за свои поступки и действия по отношению к природной среде |
| 8 | Ценности научного познания | Развитие профессиональной направленности, профессионального самосознания, профессиональной этики;<br>Воспитание учебной культуры, выработка индивидуального стиля учебной деятельности;<br>Формирование компьютерной грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда;<br>Ориентация обучающихся на профессиональные достижения и реализацию профессионального потенциала. | Развитие научно-исследовательской деятельности обучающихся: участие в научно-практических конференциях, семинарах, круглых столах и др. Психолого-педагогические тренинги профессионального самоопределения.<br>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, чемпионат на различных уровнях. Организация встреч с работодателями. Знакомство с требованиями работодателей. | Формирование у студентов деятельно выражающие познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки;<br>Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;<br>Создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления и коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной и т.д.) |
| 9 | Воспитание семейных ценностей | Изучать семейную атмосферу, окружающую обучающегося, его | Выборы членов родительского комитета. Семейный фото-конкурс Международный День | Формирование ценностных представлений |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | взаимоотношения с членами семьи;<br>Вести психолого-педагогическое просвещение родителей через систему родительских собраний, консультаций, бесед;<br>Защищать интересы и права обучающихся в семьях, находящихся в социально опасном положении;<br>Анализировать промежуточные и конечные результаты совместной воспитательной деятельности. | матери.<br>Конкурс Мама, папа, я - спортивная семья! Разработка буклета на тему «Традиции семьи в традициях Страны».<br>Составление социального паспорта лицея. | об институте семьи, о семейных ценностях и традициях, культуре семейной жизни;<br>Знание традиций своей семьи, культурно-исторических и этнических семейных традиций своего народа, других народов России;<br>Корректировка семейного воспитания, включающая коррекцию личности родителей;<br>Доброжелательное отношение родительской общественности к лицею и педагогическому составу;<br>Активное участие родителей в образовательном процессе |
| 10 | Студенческое самоуправление | Формирование активной гражданской позиции;<br>Развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;<br>Представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри лицея) | Участие в районных и краевых семинарах, конференциях, слетах для представителей органов студенческого самоуправления.<br>Организация разнообразных форм проведения свободного времени. Популяризация социальных сетей лицея.<br>Изучение интересов и потребностей молодёжи, обучающейся в лицее.<br>Участие в круглых столах с администрацией лицея по решению внутренних вопросов жизни студенческого коллектива, в заседаниях Студенческого совета.<br>Участие во встречах с представителями общественных организаций района и края | Создание условий для всестороннего развития молодого человека в различных сферах общественной жизни;<br>Формирование активной гражданской позиции, готовности критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки;<br>Представление интересов студенчества на различных уровнях;<br>Организация социально значимой общественной деятельности студенчества |

**Раздел II. Содержательный**

## 2.1. Уклад образовательной организации КГБПОУ «РЛПО».

**Полное официальное наименование:**

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ребрихинский лицей профессионального образования»

Сокращенное официальное наименование: КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», аббревиатура – КГБПОУ «РЛПО».

**Адрес КГБПОУ "Ребрихинский лицей ПО":**

658540, Сибирский федеральный округ, Алтайский край, Ребрихинский район, с. Ребриха, пр-т. Победы,13.

**Адрес филиала:**

658640, Сибирский федеральный округ, Алтайский край, Романовский район, с. Романово, ул. Крупской, 31.

**Дата создания**: 03.01.1935 г.

**Интернет-адрес учреждения** https://rlpo-22.com.ru

**Краткая характеристика**.

**Миссия** КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» (далее – Лицей) - повышение эффективности системы подготовки квалифицированных конкурентоспособных рабочих кадров, формирование личности, имеющей профессиональную подготовку, стремящейся к саморазвитию и самоопределению в изменяющемся мире и обществе; создание среды эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса. Основной целью деятельности Лицея является развитие эффективной деятельности по повышению качества подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

Для реализации миссии лицей решает следующие задачи в области образовательной деятельности:

- осуществляет подготовку квалифицированных специалистов по современным стандартам, в том числе, стандартам WSR;
- вводит новые направления подготовки для кадрового обеспечения потребностей общества, с учетом требований работодателя и в соответствии с ТОП-50 и ТОП-Регион;
- обеспечивает потребности личности, общества и государства в широком спектре основных и дополнительных образовательных программ, реализуемых в востребованных обучающимися формах, создает условия для непрерывного образования;
- воспитывает у студентов потребность в постоянном обновлении знаний, лидерские качества, способствует их формированию как высококультурной, социально активной и гармонично развитой личности.

Решение названных задач предполагает разработку и реализацию комплекса мероприятий по следующим направлениям: повышение эффективности управления лицеем; модернизация содержания, технологий, ресурсов профессионального образования

в соответствии с требованиями ФГОС; совершенствование системы электронного образования с целью интенсификации учебного процесса и внедрения дистанционной формы обучения, совершенствование практико-ориентированной модели обучения; обновление модели профориентационной работы; развитие кадровых ресурсов; развитие системы дополнительного профессионального образования; создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации студентов и слушателей; развитие воспитательной системы лицея, студенческого самоуправления; модернизация материально-технической базы и оптимизация использования ресурсов лицея для обучения студентов, взрослого населения, лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей; повышение эффективности внебюджетной деятельности лицея.

Для достижения цели деятельности Лицей осуществляет следующие **основные виды деятельности**:

- реализация образовательных программ среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, программы подготовки специалистов среднего звена, на базе основного общего образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами;

- реализация основных программ профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации, рабочих, служащих;

- реализация дополнительных профессиональных программ – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки.

**Средства достижения данной цели**: создание и реализация инновационных условий образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС, в целях устранения дефицита рабочих кадров в Алтайском крае.

**Образовательные программы:**

Обучение в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» осуществляется по образовательным программам:

**43.01.09 Повар, кондитер.**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования**

**35.01.01 Мастер по лесному хозяйству**

**35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства**

**История создания лицея:**

В января 1935 г. Западносибирское краевое земельное управление издает приказ № 11 «Об организации Рубцовской школы комбайнеров», а 12 августа 1941 г. - приказ № 650 о переводе Рубцовской школы комбайнеров в Ребриху. В школе преподавались только теоретические знания и самые элементарные навыки по вождению машин. Основное практическое обучение учащиеся получали непосредственно на работе в ЛХС и колхозах. В 1944 году Ребрихинская школа механизации выпустила 273 комбайнера и 146 трактористов. Срок обучения от 2,5 до 6 месяцев. С 1947 г. укрепляется материальная база школы: построен гараж для выдачи тренировочных упражнений, слесарная мастерская; получены два автомобиля ГАЗ- 51 и один ЗИС-5, два трактора С-80, три комбайна С-4, тринадцать сельхозмашин, а в 1951 году - трактор ДТ-54. В 1983 году Ребрихинская школа механизации переименовывается в Ребрихинское училище механизации сельского хозяйства.

Весной 1954 года училище обучает по сокращенной программе посланцев центральных областей страны. За год было подготовлено 983 тракториста и 190 комбайнеров. По итогам работы в 1954 г. училище заняло 1 место в Алтайском крае и 3 место в стране. 25 курсантов были награждены медалью «За освоение целинных земель». Резко вырос машинный парк, училища. Получено девять тракторов ДТ-54, четыре трактора КДП-35, комбайн С-6, С-4, картофелеуборочные комбайны, сорок семь сельхозмашин с 1959 года подготовка механизаторов переводится на 2-х годичный срок обучения.

В 1963 году начинается строительство нового корпуса училища. В 1967 году училище награждается Переходящим Красным Знаменем профтехобразования РСФСР.

С 1969 года Ребрихинское училище, одно из первых в крае, переходит на выпуск специалистов со средним образованием. В СПТУ-23 можно было получить две специальности: тракторист-машинист широкого профиля и электромонтер сельской электрификации и связи.

В 1971 году учебное хозяйство училища располагается на 1600 гектарах, из них 1180 гектар занято зерновыми. Урожайность -18,4 центнера с гектара.

В 1972 году училищу был вручен Переходящий приз имени Германа Степановича Титова, с надписью «Победителю социалистического соревнования за высокий урожай». В 1975 году для обучения учащихся имелось 13 автомобилей разных марок, 35 тракторов, среди них новейшие марки: МТЗ-52, Т-150, ДТ-75, 24 комбайна (2 комбайна «Колос»), 190 сельхозмашин.

В 1982 г. училище вновь получает приз Германа Титова.
В ноябре 1984 года СПТУ-23 переименовывается в СПТУ-70.

Училище гордится своими спортсменами. На летних спартакиадах РСФСФ в 1976 и 1983 гг, команда волейболистов завоевывала 3-е место в республиканских соревнованиях г. Люберцы (Московская область).

На летних спартакиадах сельских профтехучилищ в Усть-Калманке и Ребрихе сборная спортсменов училища занимает общекомандное 1 место.

В 80-ые годы открываются новые специальности: «продавец продовольственных товаров», водитель транспортных средств категории «В», «С». В 90-ые годы - «хозяйка усадьбы», «продавец-контролер», «портной», «повар-кондитер».

**Ключевые социальные партнеры**

К реализации рабочей программы воспитания привлечены ключевые социальные партнёры, потенциально заинтересованные лица, способствующие решению проблем

социализации обучающихся. КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» работает в тесном контакте с:

1. Комитетом по культуре и делам молодежи Администрации района
- Молодежный парламент
- МБУК «Многофункциональный культурный центр Ребрихинского района Алтайского края имени заслуженного артиста России Алексея Ванина"
- Ребрихинский районный краеведческий музей
2. Комитетом по образованию Администрации Ребрихинского района
- МКУДО «Ребрихинская ДШИ»
- Комиссией по делам несовершеннолетних
- Органами опеки и попечительства
3. Комитетом по физической культуре и спорту Администрации района
4. Краевое государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Ребрихинская центральная районная больница"
5. КГКУ «Управление социальной защиты населения по Ребрихинскому району»
6. Военный комиссариат Ребрихинского района Алтайского края
7. Отдел Министерства внутренних дел России по Ребрихинскому району
8. Отделение ГИБДД по Ребрихинскому району
9. Федеральный государственный пожарный надзор
10. Прокуратура Ребрихинского района
11. Управление федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
12. Гостехнадзор
13. Заказник краевого значения «Касмалинский»

### 2.2. Виды, формы и содержание воспитательной деятельности

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

**Модуль 1 «Становление личности в духе патриотизма и гражданственности»**

***Цель модуля***: развитие личности на основе формирования у обучающихся чувства

патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и

подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

***Задачи модуля.***

- формирование знаний обучающихся о символике России;

- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга

и конституционных обязанностей по защите Родины;

- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности

своему Отечеству;

- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам

Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;

- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции

активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего

чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение

конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности,

принципов коллективизма и социальной солидарности;

- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства,

взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному

достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии

экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- формирование антикоррупционного мировоззрения.

**Модуль 2 Социализация и духовно-нравственное развитие личности**

***Цель модуля***: создание условий для самоопределения и социализации обучающихся

на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в

российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

***Задачи модуля:***

- Воспитание счастливой, свободной личности на основе формирования

способности ставить цели и строить жизненные планы;

- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в

том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного

отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе

способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения

на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других

видах деятельности;

- развитие культуры межнационального общения;

- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к

общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

**Модуль 3 Бережное отношение к живой природе, культурному наследию и**

**народным традициям**

***Цель модуля***: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой

природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

***Задачи модуля.***

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной,

творческой и ответственной деятельности;

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к

родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов,

формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции -становиться лучше;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню

развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;

- формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного

наследия и традиций многонационального народа России.

**Модуль 4 Стремлению к здоровому образу жизни и здоровьесбережению**

***Цель модуля:*** создание условий для физического совершенствования на основе

регулярных занятий физкультурой и спортом в соответствии с индивидуальными

особенностями и склонностями обучающихся.

***Задачи модуля:***

- развитие у молодежи ответственного отношения к своему здоровью и потребности

в здоровом образе жизни;

- формирование мотивации к физическому самосовершенствованию, занятиям

спортивно-оздоровительной деятельностью;

- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической

и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью - как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;

- использование потенциала спортивной деятельности для профилактики

асоциального поведения;

- организация и проведение спортивно-массовых мероприятий и вовлечение студентов в спортивную жизнь района, края, России.

**Модуль 5 Воспитание уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям.**

***Цель модуля:*** формирование у обучающихся положительного отношения к труду

как высшей ценности в жизни человека и общества, высоких социальных мотивов

трудовой деятельности.

***Задачи модуля:***

- развитие познавательного интереса к знаниям, потребности в творческом труде,

стремления применять знания на практике;

- воспитание высоких моральных качеств, трудолюбия, долга и ответственности,

целеустремленности и предприимчивости, деловитости и честности;

- вооружение обучающихся разнообразными трудовыми умениями и навыками,

формирование основ культуры умственного и физического труда.

**Модуль 6 Развитие социального партнерства в воспитательной деятельности**

***Цель модуля***: развитие и социальная самореализация студентов путем ознакомления

с различными видами социальной активности, вовлечения студентов лицея во Всемирное добровольческое движение.

***Задачи модуля***:

- популяризация идей добровольчества в студенческой среде, осуществление рекламно-информационной деятельности;

- развитие социальной системы, создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия студентов лцея в социально-

значимых акциях и проектах;

- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социально-психологической и социально-педагогической поддержки различным группам населения;

- участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;

- реализация программ профилактической и информационно-пропагандистской направленности;

- привлечение студентов к участию в добровольной безвозмездной помощи на базе

Лицея, а также социальных учреждений и служб села Ребрихи и Ребрихинского района;

- налаживание сотрудничества с социальными и коммерческими партнерами для

совместной социально-значимой деятельности;

- создание и использование межрегиональных и международных связей с другими

общественными (волонтерскими) организациями для совместной социально-значимой деятельности;

- организация обучающих семинаров для участников волонтерского движения

лицея;

- воспитание у студентов активной гражданской позиции, формирование лидерских

и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма и др.;

- поддержка и реализация социальных инициатив студентов;

- подготовка и поддержка молодежных лидеров;

- координация деятельности волонтеров лицея.

**Модуль 7 Профессионально-ориентированное воспитание**

***Цель модуля***: формирование у обучающихся навыков и умений организации

профессионально-педагогической деятельности по избранной специальности, формирование сплочённости и навыков коллективной деятельности студентов.

***Задачи модуля:***

- формирование внутренней потребности в постоянном повышении профессионального уровня за счет дополнительных видов обучения и самообразования, уверенность в своих деловых возможностях;

- воспитание уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам;

- содействие профессиональному самоопределению, приобщение студентов к социально-значимой деятельности для осмысленного выбора профессии.

**Модуль 8 Наставничество**

***Цель модуля***: создание перспективной образовательной технологии воспитания, которая позволяет передавать знания, формировать необходимые навыки и осознанность быстрее, чем традиционные способы, что влечет за собой максимально полное раскрытие потенциала личности наставляемого, необходимое для успешной личной и профессиональной самореализации в современных условиях неопределенности, а также создание условий для формирования эффективной системы поддержки, самоопределения и профессиональной ориентации педагогов и студентов.

***Задачи модуля:***

• улучшение показателей организации, осуществляющей деятельность по общеобразовательным, дополнительным общеобразовательным программам и образовательным программам среднего профессионального образования в образовательной, социокультурной, спортивной и других сферах;

• подготовка обучающегося к самостоятельной, осознанной и социально продуктивной деятельности в современном мире;

• создание психологически комфортной среды для обучающихся;

• раскрытие личностного, творческого, профессионального потенциала педагогов

и обучающихся;

• формирование открытого и эффективного сообщества вокруг образовательной

организации, способного на комплексную поддержку ее деятельности, в котором

выстроены доверительные и партнерские отношения.

## Раздел III. Организация воспитательной деятельности

### 3.1. Общие требования к условиям реализации Программы

Программа воспитания реализуется посредством формирования социокультурного воспитательного пространства при соблюдении условий создания уклада, отражающего готовность всех участников образовательного процесса руководствоваться едиными принципами и регулярно воспроизводить наиболее ценные для нее воспитательно-значимые виды совместной деятельности.

Уклад лицея направлен на сохранение преемственности принципов воспитания на всех уровнях общего образования:

–обеспечение личностно-развивающей предметно-пространственной среды, в том числе современное материально-техническое обеспечение, методические материалы и средства обучения;

–наличие профессиональных кадров и готовность педагогического коллектива к достижению целевых ориентиров Программы воспитания;

–взаимодействие с родителями (законными представителями) по вопросам воспитания;

–учет индивидуальных особенностей обучающихся, в интересах которых

реализуется Программа (возрастных, физических, психологических, национальных и пр.).

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательного процесса

Для реализации Программы воспитания и социализации студентов в КГБПОУ «РЛПО» работают высоко квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом: директор, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор ОБЖ, педагог – психолог, воспитатели общежития.

С 25 учебными группами работают 25 классных руководителей (кураторов),

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов, а также Кодексом профессиональной этики педагога.

Повышение квалификации педагогических работников КГБПОУ «РЛПО» по вопросам воспитания, сопровождения профессионально-личностного выбора молодежи, психолого-педагогического сопровождения трудных, талантливых обучающихся, обучающихся с ОВЗ, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящимися в трудной жизненной ситуации и т.д. происходит по рабочему графику, утверждённому директором лицея.

В рамках воспитательной деятельности разработаны и утверждены планы работы на учебный год, планы межведомственного взаимодействия на учебный год, нормативно-правовые акты в области воспитания. Организована работа Совета по профилактике правонарушений обучающихся.

В рамках работы по предотвращению проявления агрессии и суицидальных деяний педагогом-психологом организована группа динамического наблюдения.

Организация работы с детьми-сиротами и детьми, оставшихся без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей направлена на создание наиболее эффективной системы сопровождения в

лицее, на защиту их прав и интересов, самостоятельное жизненное обустройство,

выработку способности к самостоятельному принятию решений, овладению навыками их реализации и осознанию ответственности за принятое решение, к социализации и получению профессии.

Регулярно и публично подводятся итоги квартала с вручением грамот, дипломов и вручением подарков лучшим студентам.

По итогам учебного года за активное участие во внутрилицейных мероприятиях лучшие студенты награждаются грамотами.

Обучающиеся на «4» и «5» получают академическую стипендию за счёт бюджетных ассигнований. Обучающиеся на «4» и «5» и ведущие активную студенческую жизнь получают повышенную академическую стипендию. Ежегодно лучшие

студенты получают стипендию Губернатора Алтайского края и Стипендию Правительства РФ

### 3.3. Нормативно-методическое обеспечение

Необходимое условие совершенствования воспитания - интеграция воспитательной и научно-методической работы.

В целях обеспечения нормативно-методического сопровождения воспитательного процесса основными механизмами организации научно-методических исследований по актуальным проблемам воспитания являются:

- Работа над приращением научных знаний в области воспитания; участие в конкурсах;
- Организация и проведение конференций, круглых столов, методологических семинаров по проблемам воспитания студентов и молодежной политики;
- Внедрение качественных и количественных показателей эффективности воспитательной работы со студентами.

Содержание научно- методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает:

- Наличие научно-методических, учебно-методических и методических пособий и рекомендаций как условие реализации основной образовательной

программы, Рабочей программы воспитания и Календарного плана воспитательной

работы КГБПОУ «РЛПО»

- Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению ОПОП.

Обучающимся колледжа обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к

учебным, методическим, научным изданиям, входящим в состав различных электронно-библиотечных систем, а также иным информационным ресурсам электронной информационно-образовательной среды.

### 3.4. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

Обучающиеся ОВЗ и дети-инвалиды получают образование, на равных, со всеми студентами, создана благоприятная доброжелательная среда. Они находятся под пристальным контролем классных руководителей и педагога-психолога. Имеют возможность участвовать в различных формах жизни студенческого сообщества: в работе органов самоуправления, волонтерского отряда, участвовать в конкурсных мероприятиях он-лайн и оф-лайн, в различных видах мероприятий. Обеспечивается возможность их участия в жизни группы. Таким образом, формируется их личностный опыт, развивается самооценка и уверенность в своих силах, опыт работы в команде, развивает активность и ответственность каждого обучающегося в социальной ситуации его развития.

Особыми задачами воспитания обучающихся с ОВЗ являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия обучающихся с ОВЗ с окружающими для их успешной адаптации и интеграции в лицее;

- формирование доброжелательного отношения к обучающимся с ОВЗ и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

- построение воспитательной деятельности с учетом индивидуальных особенностей каждого обучающегося с ОВЗ;

- активное привлечение семьи и ближайшего социального окружения к воспитанию обучающихся с ОВЗ;

- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся с ОВЗ в развитии и содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;

- индивидуализация в воспитательной работе с обучающимися с ОВЗ.

- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности.

### 3.5. Информационное обеспечение реализации программы

Информационное обеспечение реализации Рабочей программы воспитания предполагает освещение на официальном сайте лицея информации о реализуемой воспитательной работе и деятельности органов студенческого самоуправления, развитие сети информационных стендов, выставок; проведение информационных встреч, конференций, анонсов, значимых мероприятий и акций социально-воспитательной направленности

Информационное обеспечение воспитательной деятельности направлено:

- на информирование о возможностях участия студентов в социально значимой деятельности, преподавателей;

- на наполнение сайта КГБПОУ «РЛПО» информацией о социально-воспитательной деятельности студенческой жизни;
- на информационную и методическую поддержку воспитательной деятельности;
- на мониторинг социально-воспитательной деятельности;
- на дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности).

Информационное обеспечение воспитательной работы в колледже включает:

- наличие на официальном сайте https://rlpo-22.com.ru локальных актов по организации воспитательной деятельности, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на учебный год;
- информирование обучающихся о запланированных и прошедших мероприятиях и событиях в лицее.

### 3.6. Материально-техническое обеспечение социально-воспитательного процесса:

В распоряжении РЛПО имеются учебные кабинеты, библиотека, актовый зал, кабинет лидеров студенческого самоуправления, креативная комната, объекты физической культуры и спорта, медпункт, столовая, общежитие, транспорт.

Спортивная площадка на территории лицея, военизированная полоса препятствий.

Спортивный и тренажерный залы оснащены спортивным оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями. В спортивном зале оборудованы административные и санитарно-бытовые помещения.

Медицинское обеспечение студентов, лечебно-оздоровительная работа сотрудников осуществляется медицинским работником в медпункте, расположенном в лицензированном медицинском кабинете. Медпункт оснащен необходимым медицинским оборудованием, медикаментами, вакцинами и инструментами необходимыми для оказания первой неотложной помощи. Диспансеризация сотрудников и студентов осуществляется ежегодно узкими специалистами поликлиники Ребрихинской ЦРБ.

Материально-техническая база поддерживается в надлежащем состоянии и позволяет вести социально-воспитательную работу на должном уровне.

**3.7. Анализ реализации социально-воспитательного процесса**

Анализ организуемой в КГБПОУ «РЛПО» воспитательной работы и социальной защиты студентов осуществляется ежегодно с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся и последующего их решения в соответствии с определенными воспитательными модулями.

Основные принципы, на которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в КГБПОУ «РЛПО»:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентированного на уважительное отношение к обучающимся, к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентированный на изучение не количественных его показателей, а качественных: содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных

структур;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентированный на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности: грамотной постановки педагогическими работниками и

руководителями воспитательных структур КГБПОУ «РЛПО» целей и задач

воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора

видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентированный на понимание того, что личностное развитие

обучающихся - это результат как стихийной социализации и саморазвития

обучающихся, так и социального воспитания, в котором КГБПОУ «РЛПО» участвует наряду с другими социальными институтами.

Основными направлениями анализа, организуемого в КГБПОУ «РЛПО» являются:

- состояние социально-воспитательной деятельности, организуемой совместно с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных

структур;

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся на основе общих и профессиональных компетенций.

Основными направлениями концепции воспитательной работы лицея являются

развитие профессионально-личностных компетенций и гражданско-патриотической

культуры будущего специалиста.

В течение учебного года в лицее и его Романовском филиале проводится более 150 общелицейных социально-воспитательных мероприятий. Общие тематические дела, мероприятия общественной значимости, воспитательные события и встречи профессионального профиля охватывают весь контингент студентов и преподавателей.

В комплекс коллективных общелицейских дел, организуемых за пределами лицея входят: районный экологический социальный проект *«Чистый берег»*, *патриотические акции «Лес Победы»*, *«Ветеран рядом»*, *«Бессмертный полк»*, *Всероссийская акция взаимопомощи «#МЫВМЕСТЕ»*; *дискуссионные площадки «*Молодежь против наркотиков», «Молодежь против коррупции», «Молодежь за ЗОЖ» с *приглашением представителей власти, здравоохранения, общественности, комитета по делам молодежи, библиотеки;* спортивные соревнования между студентами, школьниками и командами сел района, «Зарница», «Веселые старты».

*Данные проекты разрабатываются и реализуются совместно студентами и педагогами и ориентированы на преобразование окружающего лицея социума.*

Кроме того, студенты лицея в течение года участвуют в краевых и муниципальных конкурсах патриотической, спортивной, благотворительной, экологической, творческой направленности: районный конкурс патриотической песни «Наследники Великой Победы», краевые фотоконкурсы «Хочешь мира? Помни о войне!» и «Мир моими глазами», краевой конкурс видеороликов «Россия, мы дети твои», краевой фестиваль творчества и юмора «Педагог+студент», краевой и районный конкурсы чтецкого искусства и др. Все перечисленные мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа студентов и педагогов.

**На лицейском уровне:**

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

*- гражданско - патриотическое и правовое воспитание*

*Традиционными в этом направлении являются:* ***единые тематические классные часы*** *«День народного единства», «День неизвестного солдата», «Ленинград, блокада, Подвиг», «Подвиг солдата бессмертен…»;* ***акции*** *«Георгиевская ленточка», «Письма Победы», «Окна Победы», «Окна России», «Бессмертный полк», «Хороводы России», «Триколор - Символ России»;* ***патриотические квесты*** «Дорогами бессмертного полка», «Пройдём дорогами войны», *«Наследники Великой Победы»,* патриотический квест, приуроченный ко Дню окончания Второй мировой войны; *конкурсы стенных газет, плакатов, стихотворений, эссе и др.;* ***недели правовых знаний*** *(тематические классные часы, дискуссионные площадки Молодежь против коррупции, Молодежь против наркотиков, оформление информационных стендов,* Единый День профилактики правонарушений (проводится встреча родителей и студентов с представителями Управления образования, КДН и ЗП, ПДН); ***неделя молодого избирателя*** *(дискуссионная площадка «Выборы: за или против», встреча с членами избирательных комиссий района, викторина «Что я знаю о выборах?», деловая игра «Выборы президента лицея», конкурс плакатов «Я – молодой избиратель» и др.).*

*Цикл мероприятий проводится в феврале в рамках месячника оборонно- массовой работы: уроки мужества; традиционный волейбольный турнир, посвященный памяти выпускников лицея, погибших в локальных войнах; встречи с ветеранами Афганской и Чеченской войн; классные часы «Афганистан – память и боль», «День защитника Отечества», «Есть такая профессия Родину защищать»; «Живая память», концертная программа, посвященная памяти выпускников лицея, погибших в локальных войнах; акция «Никто не забыт…» (уборка снега на кладбище, на мемориале); «А ну-ка, парни» и др.*

*Регулярно проводятся мероприятия, направленные на воспитание у студентов чувства гордости за свою страну, уважения к историческим символам и памятникам, к защитникам Отечества и подвигам героев, готовности защищать свою Отчизну, ответственности за будущее своей страны.*

*Через тематические классные часы, акции, фотоконкурсы, флешмобы ведется работа, направленная на формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; ответственность, принцип коллективизма и социальной солидарности; уважение к закону и правопорядку, профилактика экстремизма, терроризма, правонарушений.*

Еженедельно проводятся общелицейские линейки с вручением грамот и благодарностей.

Ежегодно на торжественной линейке, посвященной окончанию учебного года, проходит награждение студентов и педагогов за активное участие в жизни лицея, за победу в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, чемпионатах, за значительный вклад в развитие лицея. Это способствует поощрению социальной активности обучающихся, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

*В рамках данного направления ведется большая работа по пропаганде ЗОЖ. Это антинаркотический квест «Найди дилера», станционная игра «ЗОЖ», квест «СПИД, не спит», флешмобы «Мир без наркотиков», «Мир без сигарет», «Здоровым быть здорово», конкурсы плакатов, листовок, видеороликов, стихотворений, фоторабот «Здоровая Россия – сильная Россия», викторины, встречи с представителями здравоохранения, лектории, театрализованное представление «Суд над вредными привычками».*

*Регулярно проводятся тематические классные часы «В паутине иллюзий», «Здоровым быть модно», «Курить не модно, модно не курить» и др., акции «Молодежь за ЗОЖ», «Здоровым быть здорово», «Здоровый образ жизни - путь к успеху».*

*Главная задача в этом направлении – вовлечь молодежь в активную деятельность волонтерских отрядов, творческих и спортивных объединений, которые на своем примере демонстрируют насыщенную и интересную жизнь без ПАВ.*

- художественно - эстетическое воспитание

*Ежегодно в лицее проводятся общелицейские праздники, связанные со значимыми для студентов и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы. Это «Посвящение в студенты», «День учителя», «Посвящение в профессию», «Новый год», «День студента», «Живая память» (Вечер памяти выпускников, погибших в локальных войнах), «Звездопад талантов», «9 мая», Конкурс патриотической песни «Бессмертные песни Великой страны», «Выпускной».*

В рамках данного направления проходят поэтические вечера, лицейские чтения, литературные гостиные; мероприятия, приуроченные ко дню пожилого человека, дню матери, дню семьи, дню защитника Отечества, международному женскому дню. Проводимые мероприятия позволяют сплотить студентов и педагогов в процессе подготовки и их проведения.

Кроме того, студенты и педагоги принимают активное участие во всероссийских, краевых и районных творческих конкурсах и фестивалях.

Лучшие кинофильмы исторического и педагогического содержания, такие как «Чапаев», «28 панфиловцев», «Сталинград», «Т-34», «Калашников», «Ржев» и др. обсуждаются после коллективных просмотров.

Традиционны встречи с воинами-афганцами, ветеранами боевых действий,

бывшими узниками фашистских концлагерей, а также акции «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка» и концерты, посвященные Победе в ВОВ.

Информация о проводимых мероприятиях своевременно отражаются на сайте лицея.

Спортивно-массовая деятельность выражается в работе секций и проведении мероприятий, что восполняет потребности молодежи в общении и активном образе жизни.

Показатели сдачи норм ГТО составляют в среднем 20% от общего числа обучающихся.

В течение учебного года проводятся четыре он-лайн тестирования всех студентов на предмет изучения их отношения к организации образовательного процесса, причастности к экстремистскому Интернет-контенту, склонности суицидальным наклонностям и психоактивным веществам. По всем изучаемым направлениям обнаружен результат менее 5 % рисков, что является социально приемлемым. Несмотря на это, профилактика негативных явлений проводится в усиленном режиме, включающем мониторинг психологического климата коллектива, инструктажи, классные часы и семинары классных руководителей.

В результате проведенного комплекса мероприятий, а также своевременного оказания комплексной помощи сиротам и малообеспеченным студентам, студентам группы риска, атмосфера в студенческой среде сохранялась доброжелательной и деловой. Полученный показатель удовлетворённости студентов жизнью лицея составляет от 70 до 80 %.

### 3.8. Работодатели

- ООО «Мастер-Пак»
- Индивидуальный предприниматель ИПБОЮЛ Сопов М.В.
- Индивидуальный предприниматель ИПБОЮЛ Попова Л.А.
- ООО «Три тополя»
- КХ Долгов Е.А.
- ИП Демченко Н.Н. кафе «Причал»
- ООО «Агросистема» -
- КХ. Бакушкин Ю.А.
- ИП глава КФХ Генинг Г.В.
- ООО «Стимул»
- КХ. Медведева С.В.
- ОАО «Горизонт»
- СПК «53-й Октябрь»
- ИП «Коляда Т.В.»
- ИП Криворученко С.Н. «Убойный пункт»
- СПК «Тамбовский»
- ООО «Агрофирма «Май»
- ПО «Кооператор»
- ЗАО НПО «Дубровинское»
- ИП «Дмух Л.Г.»
- ООО «Крестьянское хозяйство Слобода»
- ООО «Золото полей»
- ОАО «Горизонт»
- ИП Глава К(Ф)Х «Прищепа Ю.А.»
- Глава К(Ф)Х «Васичев С.С.»
- ООО «Агро- нектар»
- ООО «КХ Славутич»
- Глава К(Ф)Х «Кандауров В.В.»
- Глава К(Ф)Х «Кандауров С.М.»
- Глава К(Ф)Х «Лель К.В.»

- СПК «Колос»

### 3.9. Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ организуемой в лицее воспитательной работы осуществляется по выбранным направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно силами самого образовательного учреждения

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в лицее являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение, как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между школьниками и педагогами;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития студентов, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором лицей участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и их саморазвития.

Основные направления анализа организуемого в лицее воспитательного процесса:

***Условия организации воспитательной работы по четырем составляющим***:

-нормативно-методическое обеспечение;

-кадровое обеспечение;

-материально-техническое обеспечение;

-удовлетворенность качеством условий.

***Анализ организации воспитательной работы по следующим направлениям:***
- реализация внеурочной деятельности;
- реализация воспитательной работы классных руководителей и кураторов групп;

- реализация дополнительных программ;
- удовлетворенность качеством реализации воспитательной работы.

Проводится с заполнением сводных таблиц выполненной работы и анализа ее качества, анкетирование.

**Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.**

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы, их достижения в конкурсах и мероприятиях, удовлетворенность участников образовательных отношений качеством результатов воспитательной работы.

Осуществляется анализ классными руководителями и кураторами групп совместно с заместителем директора по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете лицея.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития студентов является педагогическое наблюдение, диагностика. Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.

Классные руководители и кураторы групп проводят учет результативности участия студентов в творческих конкурсах и мероприятиях, благотворительных акциях, социальных проектах, социально значимой деятельности. В качестве инструмента оценки - таблица достижений. Она позволит систематизировать сведения, для их анализа. В таблицу педагоги внесут результаты участия обучающихся в мероприятиях различного уровня.

Заполненные таблицы по всем группам формируются в сводную по лицею. Это дает возможность анализировать результативность участия студентов в различных конкурсах по всем направлениям воспитательной деятельности.

**Состояние организуемой в лицее совместной деятельности обучающихся и взрослых. Удовлетворенность качеством результатов воспитательной работы.**

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в лицее интересной, событийно насыщенной и личностно-развивающей совместной деятельности студентов и взрослых.

Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, классными руководителями, Студенческим советом и родителями, хорошо знакомыми с деятельностью лицея.

Способами получения информации о состоянии организуемой в учреждении совместной деятельности могут быть беседы с обучающимися и их родителями, педагогами, лидерами ученического самоуправления, при необходимости – их

анкетирование. Чтобы выявить, удовлетворены ли родители и обучающиеся качеством образовательных услуг, чаще всего используют анкетирование.

Часть вопросов такого анкетирования затрагивает и организацию воспитательной деятельности. Пусть оценят три показателя: качество организации внеурочной деятельности; качество воспитательной деятельности классного руководителя; качество дополнительного образования.

Анализ ответов позволит вам оценить степень удовлетворенности результатами воспитательной работы. Полученные результаты обсуждаются на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете лицея.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с качеством

- проводимых общелицейных ключевых дел;

- совместной деятельности классных руководителей и их групп;

- организуемой в лицее внеурочной деятельности;

- реализации личностно-развивающего потенциала уроков;

- существующего в лицее студенческого самоуправления;

-функционирующих на базе лицея детских общественных объединений;

- проводимых в лицее экскурсий, походов;

- *профориентационной работы лицея;*

- *работы медиа;*

- организации предметно-эстетической среды;

- взаимодействия лицея и семей обучающихся.

Итогом самоанализа организуемой в учреждении воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

**Ожидаемые конечные результаты**

1. Совершенствование статуса конкурентоспособного образовательного учреждения, обеспечивающего становление личности выпускника, способной при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской православной культуры через расширение содержания, форм организации воспитательной системы лицея посредством интеграции с социальными партнерами, системой дополнительного образования.

2. Введение в практику новых форм и методов духовно-нравственного воспитания.

3. Совершенствование системы социально–педагогической поддержки, обеспечивающей снижение факторов «риска» и асоциального поведения через внедрение современных воспитательных технологий, применение эффективных механизмов социализации, формирования здорового образа жизни на основе духовно-нравственных принципов воспитания.

4. Создание в лицее единого воспитательного пространства, главной ценностью которого является личность ребенка, приобщение его к истинным ценностям, формирование нового знания, ориентированного на умение при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской культуры

## 3.5 Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы направлена на создание системы комплексной помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в освоении основной образовательной программы среднего общего образования в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО».

Программа коррекционной работы КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» на уровне среднего общего образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне основного общего образования, является ее логическим продолжением.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли учителя; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

**Цель программы коррекционной работы** — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости старшеклассников.

**Задачи программы**:

– выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;

– создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;

– коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);

– обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;

– выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;

– осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;

– проведение информационно-просветительских мероприятий.

Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего общего образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации старшеклассников.

**Диагностическое направление работы** включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

**Коррекционно-развивающее направление работы** позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности. Подростки, попавшим в трудную жизненную ситуацию, посещают занятия с педагогом-психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.). Спорные вопросы, касающиеся успеваемости студентов с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических объединений по ООД и воспитательной работе.

**Консультативное направление работы** решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков старшеклассников с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

**Информационно-просветительское направление работы** способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций. Данное направление реализуется на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

**Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для реализации ПКР в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» создана служба комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, зам.директора по УВР, классными руководителями, мастерами п/о, педагогами-предметниками), регламентируются локальными нормативными актами КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации осуществляет заместитель директора по УВР и мастера п/о. Социально-педагогическое сопровождение включает защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется педагогом-психологом в рамках реализации основных направлений психолого-педагогического сопровождения образовательного процеса в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» (проведение психодиагностики; развитие и коррекция эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствование навыков социализации и расширение социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработка и осуществление развивающих программ; психологическая профилактика, направленная на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья). Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка студентов к прохождению итоговой аттестации.

**Программа коррекционной работы отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Условия реализации программы**

**Организационные условия**

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья проводится в группе по общей образовательной программе среднего общего образования или по индивидуальной программе, по медицинским показаниям - с дистанционной форм обучения. Степень участия специалистов в сопровождении таких студентов, а также организационные формы работы зависит от конкретных рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:
— дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок);
— психолого-педагогические условия (коррекционная направленность учебно-воспитательного процесса; учёт индивидуальных особенностей студента; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных для оптимизации образовательного процесса, повышения его эффективности, доступности);
— специализированные условия: введение в содержание обучения специальных разделов, направленных на решение задач развития студента, отсутствующих в содержании образования нормально развивающегося сверстника; использование специальных методов, приёмов, средств обучения, специальных образовательных и коррекционных программ, ориентированных на особые образовательные потребности студентов; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения здоровья; комплексное воздействие на учащегося, осуществляемое на индивидуальных или групповых коррекционных занятиях;
— здоровьесберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);
— участие студентов с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися сверстниками в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и досуговых мероприятиях;
— развитие системы обучения и воспитания студентов, имеющих сложные нарушения психического и (или) физического развития (при организации работы в данном направлении лицей будет руководствоваться разработанными на федеральном уровне методическими рекомендациями, учитывающими специфику образовательного и реабилитационного процесса для таких детей).

**Программно-методическое обеспечение**

В процессе реализации программы коррекционной работы могут быть использованы рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности педагога, педагога-психолога.

Если обучающийся с выраженными нарушениями психического и (или) физического развития обучается по индивидуальному учебному плану, то в его обучении используются специальные (коррекционные) образовательные программы, учебники и учебные пособия для специальных (коррекционных) образовательных учреждений (соответствующего вида), в том числе цифровые образовательные ресурсы.

**Кадровое обеспечение**

Реализация программы коррекционной работы в лицее осуществляется педагогом-психологом совместно с педагогами, классными руководителями, мастерами п/о.

**Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение лицея позволяет обеспечить адаптивную и коррекционно-развивающую среду, обеспечивающую возможность для беспрепятственного доступа студентов с недостатками физического и (или) психического развития в здание и кабинеты лицея и организации их пребывания и обучения (специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, реабилитационное оборудование, а также оборудование и технические средства обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья индивидуального и коллективного пользования для организации коррекционных занятий).

**Информационное обеспечение**

Для реализации программы с использованием дистанционных технологий в лицее создана информационная образовательная среда, которая позволяет развивать дистанционную форму обучения студентов, имеющих трудности в передвижении, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

Результатом реализации должно стать создание комфортной развивающей образовательной среды:

— преемственной по отношению к основному общему образованию и учитывающей особенности организации среднего общего образования, а также специфику психофизического развития студентов с ограниченными возможностями здоровья;

— обеспечивающей воспитание, обучение, социальную адаптацию и интеграцию студентов с ограниченными возможностями здоровья;

— способствующей достижению целей среднего общего образования, обеспечивающей его качество, доступность и открытость для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их родителей (законных представителей);

— способствующей достижению результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования обучюащимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с требованиями, установленными Стандартом.

**Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит студентам освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

**Личностные результаты:**

– сформированная мотивация к труду;

– ответственное отношение к выполнению заданий;

– адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

– сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

– умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

– осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты:**

– продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

– овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

– самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

– ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

– овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

– определение назначения и функций различных социальных институтов.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

**Предметные результаты:**

– освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

– освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;

– освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Студенты с ОВЗ имеют право добровольно выбрать формат государственнйо итоговой аттестации. Кроме этого, студенты, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному КГБПОУ «Ребрихиснкий лицей ПО».

## 3.6. Оценочные материалы

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

### 3.6.1 Оценка результатов текущего контроля

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.6.2 Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- контрольная работа;
- защита проектно-исследовательской работы
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет;
- экзамен;

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

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

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

Промежуточная аттестация в форме зачета, контрольной работы, защиты проектно-исследовательской работы, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УП, УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать промежуточную аттестацию в сроки, устанавливаемые директором лицея.

На промежуточной аттестации обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала процедуры аттестации

Зачет, контрольная работа, защита проектно-исследовательской работы, дифференцированный зачет может проводиться по отдельному УП, УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, контрольная работа, защита проектно-исследовательской работы дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

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

Результаты сдачи контрольной работы, защиты проектно-исследовательской работы, дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, сводную зачетную ведомость за семестр (классным руководителем), неудовлетворительные оценки

проставляются в и протокол промежуточной аттестации и сводную зачетную ведомость за семестр.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УП, УД, МДК , ПМ.

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

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

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

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в протокол промежуточной аттестации, сводную ведомость за семестр (класснвый руководитель) и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются о в протокол промежуточной аттестации и ведомость.

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

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

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

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

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

К началу экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;
- аттестационные листы по практике;
- экзаменационная ведомость;
- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей лицея и работодателей.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;
«3» - удовлетворительно;
«4» - хорошо;
«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена (квалификационного), заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (кроме неудовлетворительной).

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

– **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

| Индекс | Наименование дисциплин, МДК, модулей, видов практик | Объем времени на проведение промежуточной аттестации | Форма проведения промежуточной аттестации | Процедура проведения промежуточной аттестации | Сроки проведения промежуточной аттестации | Необходимые ФОС |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Общеобразовательный цикл** | **40 часов** | **Зачет, защита проекта, дифференцированный зачет, экзамен** | **Письменные работы, устные билеты, тесты** | **1, 2 семестры** | |
| **ОУП.00.** | **Учебные предметы на базовом уровне** | | | | | |
| ОУП.01 | Русский язык | 6 часов | экзамен | Изложение с заданием творческого характера | 2 семестр | Темы изложения, критерии оценки |
| ОУП.02 | Литература | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Темы сочинений, критерии оценки |
| ОУП.03 | Иностранный язык (немецкий, английский язык) | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.04 | Математика | 6 часов | экзамен | контрольная работа | 2 семестр | Задания к контрольной работе. Эталоны. |
| ОУП.05 | Информатика | 2 час | дифференцированный зачет | Компьютерное тестирование | 2 семестр | Электронное пособие «Информатика и ИКТ |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ОУП.06 | Физика | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.07 | Химия | 6 часов | экзамен | билеты | 2 семестр | Билеты, критерии оценки |
| ОУП.08 | Биология | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 1 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.09 | История | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.10 | Обществознание | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.11 | География | 1 час | дифференцированный зачёт | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОУП.12 | Физическая культура | 1 час | дифференцированный зачет | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценки |
| ОУП.13 | Основы безопасности и защиты Родины | 2 часа | дифференцированный зачёт | Тестирование | 21 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ДУП.01 | Индивидуальный проект | 4 часа | Защита индивидуального проекта, | проект | 2 семестр | Критерии оценивания проектно-исследовательских работ. |
| УПВ.01 | Родной язык (русский)/ Родная литература (русская) | 1 час | Контрольная работа | Тестирование | 1 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **30 часов** | **Зачет, дифференцированный зачет,** | **Тестированиеконтрольные задания** | **3-8 семестры** | **Зачет, дифференцированный зачет, экзамен** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОГСЭ.02 | История | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 6 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 12 часов | дифференцированный зачет | тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 1 час | зачет | Контрольные задания | 3,4,5,6,7 семестр | Оценка уровня физической подготовленности обучающихся |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 12 часов | дифференцированный зачет | Тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценки |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 6 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **4 часа** | **дифференцированный зачет** | **тестирование** | **4 семестр** | **Тест, эталон ответов, критерии оценок** |
| ЕН.01 | Химия | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП. 04 | Организация обслуживания | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 6 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.05 | Основы экономики, меджмента и маркетинга | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 7 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.07 | Информационные технологии в | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 7 семестр | Тест, эталон ответов, критерии |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности | | | | | оценок |
| ОП.08 | Охрана труда | 1 час | дифференцированный зачет | тестирование | 7 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.10 | Технология приготовления блюд национальной кухни | 6 часов | экзамен | билеты | 6 семестр | Билеты, эталон ответов, критерии оценок |
| ОП.11 | Искуство в оформлении блюд | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | | | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | | | |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **6 часов** | **экзамен** | Практическая работа | **4 семестр** | Билеты, эталон ответов, критерии оценок |
| МДК 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | 1 час | дифференцированный зачет | тестирование | 3 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| УП.01 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 4 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| ПП.01 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный | Практическая работа | 4 семестр | Аттестационный лист, |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | зачет | | | контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **6 часов** | **экзамен** | Практическая работа | **5 семестр** | Билеты, эталон ответов, критерии оценок |
| МДК 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 1 час | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 часа | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| УП.02 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 4 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| ПП.02 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный | Практическая работа | 5 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,** | **6 часов** | **экзамен** | Практическая работа | **6 семестр** | Билеты, эталон ответов, критерии оценок |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| МДК 03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 часов | Экзамен | Практическая работа | 6 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 6 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| ПП.03 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 6 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.04** | **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** | 6 часов | экзамен | Билеты, практическая работа | 7 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **обслуживания** | | | | | |
| **МДК 04.01** | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 часов | Экзамен | Практическая работа | 6 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **МДК 04.02** | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 7 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| ПП.04 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 7 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | 6 часов | экзамен | Билеты, практическая работа | 8 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного | 6 часов | Экзамен | Практическая работа | 6 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ассортимента | | | | | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный | Практическая работа | 8 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| ПП.05 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 8 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | 1 урок (45 минут) | дифференцированный зачет | тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | 1 урок (45 минут) | дифференцированный зачет | тестирование | 8 семестр | Тест, эталон ответов, критерии оценок |
| ПП.06 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 8 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** | 6 часов | экзамен | Билеты, практическая работа | 3 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| МДК 07.01 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | 6 часов | экзамен | Билеты, практическая работа | 3 семестр | Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |
| УП.07 | Учебная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 3 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ПП.07 | Производственная практика | 6 часов | дифференцированный зачет | Практическая работа | 3 семестр | Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы |

### 3.6.3 Оценка результатов государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработано в соответствии со ст. 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации», федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 № 37 "О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800", приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо от 20 июля 2015 года № 06-846 Министерства образования и науки РФ, Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров), Уставом лицея.

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

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение способности КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» давать качественное профессиональное образование по профессии;
- укрепление связей между КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной аттестационной комиссии;
- внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой

аттестации выпускников и рекомендаций государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

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

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначаетсяруководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем дипломных проектов (работ) и назначение руководителей (консультантов), осуществляется приказом директора лицея. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

В обязанности руководителя входят:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта (работы);

- разработка совместно с обучающимися плана дипломного проекта (работы);
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в форме регулярногообсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентациии доклада для защиты дипломного проекта (работы);
- предоставление письменного отзыва на дипломный проект (работу).

Задание на дипломный проект (работу) для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание для дипломного проекта (работы) выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Отзыв на дипломный проект (работу) составляется после процедуры предварительной защиты и по завершении обучающимся работы над дипломным проектом (работой). Руководитель проверяет конечное качество работы, подписывает ее, составляет отзыв в письменном виде. Далее дипломный проект (работа) передается на рецензирование.

В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта (работы), проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломного проекта (работы), а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) кзащите. Форма отзыва руководителя на ВКР едина для всех участников образовательного процесса в лицее.

В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входят:

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы)в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в объём часов, отведенных для руководства дипломным проектом (работой).

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в лицее на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается лицеем не более двух раз. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к ГИА.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя ВКР;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для студентов;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.
- Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

.

### 3.7 Методические материалы

**Методические рекомендации по использованию образовательных технологий на учебных занятиях**

Современное информационное общество ставит перед образовательной организацией задачу подготовки выпускников, способных:

• гибко адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных возникающих проблем, чтобы на протяжении всей жизни иметь возможность найти в ней свое место;

• самостоятельно критически мыслить, уметь увидеть возникающие в реальной действительности проблемы и искать пути рационального их решения, используя современные технологии; четко осознавать, где и каким образом приобретаемые ими знания могут быть применены в окружающей их действительности;

• грамотно работать с информацией;

• быть коммуникабельными, контактными в различных социальных группах, уметь работать сообща в различных областях, в различных ситуациях;

• самостоятельно работать над развитием собственной нравственности, интеллекта,культурного уровня.

Такая подготовка невозможна без внедрения различных видов современных образовательных технологий: информационно-коммуникативных, модульных, проблемно-поисковых, здоровьесберегающих, проектных, личностно-ориентированных. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе лицея используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций: создаются условия вовлечения каждого обучающегося в активный познавательный процесс, причем не процесс пассивного овладения знаниями, а активной познавательной деятельности каждого обучающегося, применения им на практике этих знаний и четкого осознания где, каким образом и для каких целей эти знания могут быть применены, это возможность работать совместно, в сотрудничестве при решении разнообразных проблем.

В современной образовательной среде ведущими становятся методы, которые ориентированы на субъективную позицию студента, на получение индивидуальных образовательных результатов, рефлексивность, коммуникативность, интерактивность. Именно этим требованиям и отвечают активные методы обучения.

**Активные методы обучения** способствуют эффективному усвоению знаний; формируют навыки практических исследований, позволяющие принимать профессиональные решения; позволяют решать задачи перехода от простого накопления знаний к созданию механизмов самостоятельного поиска и навыков исследовательской деятельности; формируют ценностные ориентации личности; повышают познавательную активность; развивают творческие способности; создают дидактические и психологические условия, способствующие проявлению активности студентов.

Рассматривая ролевые игры («деловые», «сюжетно-ролевые») как активный метод обучения, надо отметить, что он помогает раскрыть поисковые возможности будущего специалиста.

При проведении занятий в виде организации «мозгового штурма», решается двойственная задача: с одной стороны как метод, применяемый в профессиональной деятельности специалиста, с другой – преподавателя, т.к. экспертные группы с помощью рабочих гипотез рассматривают самые разнообразные идеи, доказывают важность решения придуманной или взятой из реальной действительной ситуации получают опыт организации и проведения инновационного занятия.

**Технология развития критического мышления через чтение и письмо** - совокупность стратегий, приемов, направленных на формирование навыков мышления - сбора информации, запоминания, организации, анализирования, генерирования, интегрирования и оценивания, - необходимых в обучении и жизни.

Цель данной образовательной технологии - развитие мыслительных навыков, необходимых не только в учебе, но и в обычной жизни (умение принимать взвешенные решения, работать с информацией, анализировать различные стороны явлений и др.).

Функции технологии развития критического мышления через чтение и письмо:

1. Устанавливает связи с реальной жизнью, которая происходит за стенами дома, учебного заведения.
2. Развивает учебные виды деятельности, которые:
• ориентированы на студента и его интересы;
• связаны с проблемами реального мира и предполагают интересные вопросы.
3. Предполагает развитие навыков мышления на высшем уровне и стратегии решения проблем.
4. Развивает способности, необходимые для будущей профессиональной деятельности:
• способность работать целенаправленно и продуктивно;
• способность принимать осмысленные решения;
• способность к аргументированию принятых решений;
• способность брать инициативу в свои руки.
5. Доступна для всех студентов.

Элементы данной технологии могут присутствовать на каждом учебном занятии.

Основой технологии развития критического мышления через чтение и письмо является трехфазовая структура занятия, включающая в себя вызов, осмысление, рефлексию.

Первая стадия - фаза вызова, на которой ставится задача не только активизировать, заинтересовать обучающегося, мотивировать его на дальнейшую работу, но и «вызвать» уже имеющиеся знания либо создать ассоциации по изучаемому вопросу, что само по себе станет серьезным, активизирующим и мотивирующим фактором для дальнейшей работы.

Вторая стадия - фаза осмысления (реализация смысла). На этой стадии идет непосредственная работа с информацией, причем приемы и методы КМ позволяют сохранить активность обучающегося, сделать чтение или слушание осмысленным.

Третья стадия - фаза рефлексии (размышление). На этой стадии информация анализируется, интерпретируется, творчески перерабатывается.

Сущность технологии **коллективной мыслительной деятельности** (КДМ) заключается в том, чтобы развивать обучающегося, его потребности, и тем самым учить жить в окружающем мире свободно и самостоятельно.

Основная идея, положенная в организацию рабочего процесса в режиме КМД, состоит в том, что обучение ведется в активном взаимодействии обучаемых с педагогом и между собой с того уровня (развитие потребностей - способностей), на котором находятся обучаемые.

Технология КМД состоит из системы проблемных ситуаций, каждая из которых разделяется на четыре основных такта:

• Первый такт – ввод в проблемную ситуацию: постановка проблемы, коллективное
обсуждение целей, способов их достижения. Функция: актуализация противоречий, определение внутренних целей, реальных способов деятельности;

• Второй такт – работа по творческим микрогруппам. Функция: разрешение противоречий, выращивание внутренних целей, формирование способов деятельности, выработка индивидуальной, коллективной позиции по изучаемой проблеме;

• Третий такт – окончание рабочего процесса, общее обсуждение разрешаемой проблемы, защита позиций. Функция: формирование коллективных и личных позиций на основе сравнения их с научной (окончание выращивания внутренних целей), выработка общего мнения о работе творческих групп, отдельных личностей, коллектива в целом;

• Четвертый такт – определение новой проблемы, направления процесса дальнейшего познания.

Системообразующим моментом технологии КМД является рефлексия.

**Технология контрольно-корректирующая** – это проект организации учебного процесса, позволяющий организовать индивидуальные образовательные траектории обучающихся с учетом их способностей, типологии, мотивации, а также необходимого уровня учебной информации с заранее запланированными учебными результатами.

**Модульное обучение**

Модуль (от лат. modules) – функциональный узел. Поскольку модуль включает банк информации и руководство по достижению поставленных дидактических целей, то педагог выступает в роли консультанта, координатора, информатора (при необходимости) и контролёра. Модуль можно рассматривать и как пакет, охватывающий одну концептуальную единицу учебного материала.

Модульное обучение строится на следующих принципах:

• осознанной перспективы;
• структуризации обучения на обоснованные элементы;
• динамичности;
• гибкости;
• модульности;
• разносторонности методического консультирования;
• паритетности обучаемых и обучающих;
• свободы выбора метода деятельности.

В модульном обучении большое внимание уделяется структурированию учебного материала, построению программ.

**Кейс – технология**

Case studies (или метод конкретных ситуаций) представляет специальную методикуобучения, заключающуюся в использовании конкретных случаев (ситуаций, историй) для совместного анализа, обсуждения или выработки решений студентами по

определенному разделу учебного курса. Работа с «кейс-стади» (или на профессиональном языке с «кейсами») предполагает разбор или разрешение конкретных ситуаций по определенному сценарию, который включает и самостоятельную работу студента, и «мозговой штурм» в рамках малой группы, и публичное выступление с представлением и защитой предполагаемого решения.

Цели метода:

• создание и развитие личностной вариативной и динамичной модели мышления, ориентированной на выработку практических решений преодоления конкретных затруднений;

• разработка маршрута доучивания (коррекции и компенсации) открываемых пробелов знаний;

• активизация знаний, закрепление приемов владения ими до уровня умений;

• привитие и укрепление социальных компетенции, развитие коммуникативных умений;

• создание и систематизация в некотором общем алгоритме отдельных умений, позволяющих применять на практике весь комплекс накопленных теоретических знаний.

Метод «кейс-стади» способствует развитию у студентов изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. Анализируя и диагностируя проблему, студент развивает в себе такие качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, коммуникативные умения, умения дискутировать, воспринимать и оценивать информацию. Метод способствует развитию чувства уверенности, выявлению и развитию лидерских качеств.

Использование данной технологии дает следующие результаты:

• обеспечивает более высокую мотивацию студентов в процессе обучения, особенно при изучении нормативных документов, причем мотивация осуществляется через проблему, осознанную и воспринятую на личностном уровне;

• делает обучение деятельным, так как студенты ставятся в условия, когда им нужно самостоятельно принимать решение в конкретной ситуации;

• развивает мышление, способность анализировать и диагностировать проблему,делать выводы;

• обучает практике, формирует взгляд на хозяйственную жизнь как на постоянно изменяющуюся систему с чрезвычайно большим числом переменных, что, в свою очередь, позволяет студентам быстрее адаптироваться на месте работы;

• развивает коммуникативные навыки, способность к сотрудничеству, чувство лидерства, деловую этику;

• повышает интерес к изучаемым предметам и будущей профессии.

**Мультимедийные технологии.**

Основные задачи:

- подготовить обучающихся к жизни в современных информационных условиях, к восприятию различной информации, научить понимать ее, осознавать последствия ее воздействия на психику;

-овладевать способами общения на основе невербальных форм коммуникации с помощью технических средств;

-быть толерантным по отношению к другому мнению, другому народу, принимать отличные традиции и взгляды и, как следствие этого, воспринимать и уважать человека как такового и признавать его как ценность, независимо от его национальной принадлежности и социального положения.

**Проектная деятельность** студентов ставит в центр образовательного процесса практические вопросы овладения профессией и на этой базе стимулирует интерес к теории.

Суть метода проекта – стимулировать интерес обучающихся к определенным проблемам, предполагающим владение определенной суммой знаний и через проектную деятельность,предусматривающим решение этих проблем, умение практически применять полученные знания, развитие критического мышления. Проблема устанавливает цель мысли, а цельконтролирует процесс мышления.

Метод проектов всегда предполагает, во-первых, решение какой-то проблемы, и, во-вторых, направлен на получение результата. Метод проектов - способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом,оформленным тем или иным образом. Работа с проектами занимает особое место в лицее, позволяя студенту приобретать знания, которые не достигаются при традиционных методах обучения. Это становиться возможным потому, что студенты сами делают свой выбор и проявляют инициативу. С этой точки зрения хороший проект должен: иметь практическую ценность; предполагать проведение студентами самостоятельных исследований; быть в одинаковой мере непредсказуемым как в процессе работы над ним, так и при ее завершении; быть гибким в направлении работы и скорости ее выполнения; предполагать возможность решения актуальных проблем; давать студенту возможность учиться в соответствии с его способностями; содействовать проявлению способностей студента при решении задач более широкого спектра; способствовать налаживанию взаимодействия между студентами.

**Этапы работы над проектом:** выбор темы, формулирование варианта проблем, распределение задач по группам, групповая или индивидуальная разработка проекта, защита и экспертиза проекта.

*Вся деятельность обучающихся сосредоточивается на следующих этапах: подготовка,планирование, исследование, результаты и/или вывод, оценка результатов и процесса.*

**1) Подготовка**

а) определение проблемы и вытекающих из нее целей и задач;

б) выдвижение гипотезы их решения;

в) обсуждение методов исследования;

**2) Планирование**

а) определение источников информации;

б) определение способов сбора и анализа информации;

в) определение способа представления результатов;

г) установление процедур и критериев оценки результатов и процесса;

д) распределение задач (обязанностей) между членами команды.

**3) Исследование**

а) сбор информации;

б) решение промежуточных задач.

**4) Результаты и/или выводы**

а) анализ полученных данных;

б) формулирование выводов.

**5) Оценка результатов и процесса**

а) оформление конечных результатов;

б) подведение итогов, корректировка, окончательные выводы.

**Принцип формирования здоровья,** т.е. ценностей здорового образа жизни, валеологических знаний и умений, мотивации обучающихся на здоровый образ жизни, осуществляется через содержание учебного материала, раскрывающих сущность основных компонентов здоровья и здорового образа жизни посредством организации взаимодействия участников педагогического процесса, в котором формируются ценности, идеалы здоровья и понимание определенных способов его достижения.

Эффективность перечисленных механизмов во многом зависит от уровня культуры здоровья человека, которая формируется в процессе целенаправленной педагогической деятельности. В этой связи понятна роль педагогического фактора в структуре здоровьесберегающего обеспечения жизнедеятельности студента. Общим руководством к действию является принцип здоровьецентризма, который включает в себя: целевую ориентацию участников педагогического процесса на здоровье как приоритетную ценность и основной результат деятельности; направленность содержания и организации учебно- воспитательной работы на формирование потребности обучающихся в здоровье и здоровом образе жизни, его валеологической грамотности; методы и формы организации всех видов деятельности обучающихся, обеспечивающие снижение стоимости их здоровья; развитие культуры здоровья педагогов; организацию здоровой предметно-пространственной среды классного помещения и др.

**Методические рекомендации по выполнению индивидуального проекта**

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение одного или двух лет в рамках внеурочной деятельности, за счет часов самостоятельной работы.

Индивидуальный проект должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного, иного.

Основные направления разработки индивидуального проекта:

- историко-социокультурное направление, предполагающее историко-краеведческие, социологические, обществоведческие исследования;
- филологическое направление, ориентированное на этическое и эстетическое развитие обучающихся;
- естественнонаучное направление, ориентированное на формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся; на развитие представлений о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе;
- направление в соответствии с выбранным профилем обучения, предполагающее научное исследование в разных областях наук.

Индивидуальным проектом (далее – проект) студентов руководит преподаватель лицея, работающий в цикле Общеобразовательные учебные предметы, тема проекта должна соответствовать содержанию соответствующего учебнго предмета.

Выбор тем проектов осуществляется в течение сентября-октября текущего учебного года из тем, предложенных преподавателем. Студенты имеют возможность инициировать тему проекта.

Проект выполняется студентами в период изучения предмета и предъявляется до окончания ее изучения.

Итоговый продукт индивидуального проекта может быть представлен в форме презентации PowerPoint, стендового доклада, видеоролика или видеофильма, виртуальной экскурсии, Web-сайта, газеты, журнала, научно-исследовательская работы, папки с информационными материалами, сценария мероприятия, буклета и др.

**Этапы выполнения индивидуального проекта**

Работа над индивидуальным проектом включает три этапа:

- подготовительный (сентябрь – октябрь);

- основной (ноябрь – апрель);
- заключительный (май – июнь).

На подготовительном этапе осуществляется:
- выбор тем индивидуальных проектов студентами лицея, закрепление руководителей (отв.: преподаватели ООД);
- заполнение бланка «Руководители индивидуальных проектов»;
- передача заполненного бланка «Руководители индивидуальных проектов» заместителю директора по учебной работе для приказа;
- подготовка журналов для учета курса по основам проектно-исследовательской деятельности.

На основном этапе осуществляется:
- консультирование руководителем студентов по проблеме проекта;
- выполнение проекта;
- представление проектов на конференции.

На заключительном этапе осуществляется:
- доработка и оформление проекта;
- сдача преподавателю паспорта проекта и итогового продукта проекта на бумажном носителе/в электронном виде;
- оценка проекта;
- защита индивидуального проекта;
- передача проектов на бумажном носителе/в электронном виде и отзывов председателю ПЦК.

**Критерии оценки индивидуального проекта**

Оценка индивидуального проекта осуществляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится, если:

- работа является самостоятельным, завершенным исследованием, оформлена в соответствии с требованиями;
- студент владеет научным стилем изложения материала, во введении обосновал актуальность избранной темы, сформулировал методологическую основу исследования, теоретические положения проанализированы глубоко и полно, сделал непротиворечивые и логичные выводы;
- в заключении дается краткий отчет о решении поставленных задач;
- работа сопровождается ссылками на источники информации;
- оформление списка используемых источников соответствует требованиям.

Оценка «хорошо» ставится, если работа в основном соответствует требованиям научного исследования, но имеет некоторые из перечисленных недостатков (два-три):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении имеют место отдельные недочеты.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа является достаточно завершенным исследованием, ее содержание соответствует цели, но при этом допущены некоторые из перечисленных недостатков (три-пять):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- нарушена структура введения;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;

- в оформлении допущены существенные недочеты;
- в тексте работы имеются опечатки, орфографические, пунктуационные, стилистические и другие ошибки;
- отсутствует иллюстрация теоретических положений работы;
- задачи исследования решены не в полном объёме и др.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:
- работа не является самостоятельным, завершенным исследованием;
- содержание не соответствует теме исследования;
- студент не владеет научным стилем изложения материала;
- не обосновал актуальность избранной темы;
- некорректно сформулирован методологический аппарат;
- теоретические положения раскрыты поверхностно;
- цель исследования не достигнута, задачи не решены, гипотеза на теоретическом уровне не подтверждена.

**Методические рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся**

В основе разработки учебно-методического обеспечения ОПОП лежат принципы модульно-компетентностного подхода:
- принцип ориентации на цели, значимые для сферы труда;
- принцип комплексного освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции;
- принцип обратной связи разработчиков программ с требованиями работодателей к компетентности специалистов;
- принцип функциональности, который предполагает построение и структурирование основной профессиональной образовательной программы на основе набора профессиональных функций, выделенных в результате функционального анализа профессиональной деятельности в образовательном стандарте, определяет значимость и основную форму интеграции теоретического и практического компонентов при обучении в среднем профессиональном образовании;
- принцип модульного построения, который предполагает, что модуль основной профессиональной образовательной программы понимается как целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований, которым должен соответствовать обучающийся по завершению модуля, и соответствующий определённой функции (вида) профессиональной деятельности, отражённой в профессиональном стандарте;
- принцип целостности формирования компетенций в рамках основной профессиональной образовательной программы требует от разработчиков выстраивания четкой стратегии взаимодействия преподавателей общепрофессиональных дисциплин и модульных программ;
- принцип ориентации на результат - предполагает переориентацию образовательных стандартов, в том числе среднего профессионального образования, с вводных факторов (обязательный учебный материал) и процесса (продолжительность курса) на результаты обучения (достижения обучающихся, в особенности, полезные компетенции и умения);
- принцип единства задач формирования общих и профессиональных компетенций специалиста отражает один из важнейших аспектов интеграции профессиональных и общеобразовательных дисциплин в содержании основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся организуются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и(или) лабораторных работ, а также выполнения самостоятельной работы в соответствии с методическими материалами, разработанными преподавателем.Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по учебной дисциплине, МДК, практике завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, в том числе комплексного; по профессиональному модулю - промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного) по ПМ, оценку освоения вида деятельности проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии рекомендуется включать представителей работодателей. Формы и процедуры проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрабатываются лицеем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала изучения предмета/дисциплины и/или междисциплинарного курса (модуля).

Итоговый контроль результатов освоения основной профессиональной образовательной программы обучающимися осуществляется государственной экзаменационной комиссией в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Для обеспечения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС) по дисциплинам, МДК, ПМ и ГИА. ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Фонды оценочных средств включают комплекты контрольно-оценочных материалов, предназначенных для оценивания знаний, умений и компетенций на разных стадиях обучения студентов, а также для аттестационных испытаний выпускников на соответствие (или несоответствие) уровня их подготовки требованиям ФГОС по завершению освоения конкретной ОПОП.

Фонд оценочных средств является составной частью основной профессиональной образовательной программы по соответствующей профессии/специальности СПО.

Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предметам, дисциплинам, МДК разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации, для практики, для промежуточной аттестации по ПМ- разрабатываются и согласовываются с работодателем, утверждаются лицеем.

Самостоятельная внеаудиторная работа является традиционной формой организации учебного процесса. В зависимости от содержания может представлять собой практическую, расчетно-графическую работу, реферат, аналитический обзор, эссе и т.п. Контроль выполнения обучающимися самостоятельной работы по дисциплине, МДК осуществляется преподавателем, как правило выборочно в соответствии с разработанными методическими материалами. В основном результаты самостоятельной работы обучающихся ориентированы на качественное выполнение практической работы.

ФОС решает следующие задачи:

- контроль и управление достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определенных ФГОС СПО;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс лицея.

Методическими основами формирования фонда оценочных средств являются:

- структурные макеты оценочных средств для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения практического опыта, умений и усвоения знаний обучающимися в соответствии с ОПОП по профессии/специальности;
- максимальное приближение системы оценивания и контроля сформированности компетенций у обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности;
- участие в оценке компетенций обучающихся внешних экспертов (работодателей, преподавателей, читающих смежные дисциплины); использование традиционных и инновационных видов и форм контроля.

Непосредственным исполнителем разработки комплекта контрольно-оценочных средств по учебным предмету, дисциплине, МДК, профессиональному модулю является преподаватель. Если одна и та же дисциплина/предмет с одинаковыми требованиями к ее содержанию преподается по разным профессиям/специальностям, то по ней может создаваться единый комплект контрольно-оценочных средств.

**Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта)**

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла.

Тема курсовой работы выбирается студентами третьего (второго) курса на основе примерного перечня, разработанного предметно-цикловой комиссией лицея по дисциплине(дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю(модулям) профессионального учебного цикла. Студент пишет заявление на назначение руководителя и выбор темы. На написание курсовой работы отводится один учебный год, в конце которого студент сдает выполненную работу руководителю.

**Этапы выполнения и оценивания курсовой работы:**

1 этап – Выбор темы (тема должна быть сформулирована в характере причинно-следственной связи), составление библиографии, изучение психолого-педагогической и методической литературы по проблеме исследования, обоснование актуальности темы, определение проблемы, объекта, предмета исследования, выдвижение рабочей гипотезы, формулировка цели и задач исследования, составление плана курсовой работы.

2 этап – Работа над основной частью на основании анализа литературы. Возможна апробация некоторых методик, серии занятий и/или уроков.

3 этап – Систематизация и оформление материалов исследования.

4 этап – Формулирование окончательных выводов по теме исследования. Составление списка используемых источников.

5 этап – Оформление приложений.

6 этап – Представление курсовой работы руководителю для составления отзыва.

7 этап – Сдача курсовой работы председателю ПЦК в установленный период.

Данные этапы могут варьироваться, сдвигаться по срокам в зависимости от изменений графика учебного процесса.

Курсовая работа может являться основой выполнения выпускной квалификационной
работы.

**Структура курсовой работы**

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение: актуальность, объект, предмет, цель, задачи и методы курсовой работы.
- Основная часть: глава, посвященная психолого-педагогическим аспектам проблемы исследования; глава, посвященная вопросам частной методики
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложение

**Требования к оформлению курсовой работы**

Текст курсовой работы оформляется в виде электронной версии через полуторный интервал с использованием шрифта 14. Абзацный отступ – 15мм. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10мм; верхнее –20мм; нижнее – 20мм; левое– 20мм.

Каждая глава начинается с нового листа, а подразделы (пункты глав) пишутся подряд. Между названием главы и подглавы – промежуток один Enter (одна пустая строка). Между названием подглав и текстом – промежуток один Enter (одна пустая строка).

Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц проставляется по центру нижнего поля без точки, шрифт No10. Нумерация страниц – сквозная (приложение, иллюстрации, таблицы включают в общую нумерацию страниц). Титульный лист и оглавление не нумеруются, но подразумеваются. Начинается нумерация с третьей страницы, то есть с введения.

Ссылки на использованные источники приводятся в квадратных скобках – проставляется номер в соответствии со списком, например, [7]. Ссылки на несколько источников из списка проставляются в квадратных скобках через запятую: [7, 13, 15]. В случае цитирования указываются не только номер источника, но и страницы, на которых изложен используемый материал. Номер источника и номер страницы разделяются запятой,например, [7, с. 39].

Таблица подписывается сверху, рисунок снизу.

Список использованных источников оформляется в соответствии с библиографическими требованиями. Минимальное количество источников – 20.

Для формирования списка используемых источников необходимо соблюдатьследующие правила:

- указывается в конце работы (перед приложением);
- в алфавитном порядке;
- нормативно-правовые документы – в начале списка;
- в список включаются источники за последние пять лет;
- строгое соблюдение требований к оформлению используемых источников.

Примеры оформления используемых источников.

*Книга одного автора*

Щуркова, Н.Е. Новое воспитание / Н.Е. Щуркова. – М.: Педагогическое общество России, 2010. - 117 с.

*Книга двух авторов*

Мижериков, В.А. Введение в педагогическую профессию / В.А. Мижериков, М.Н. Ермоленко. - М.: Педагогическое общество России, 2012. – 286 с.

*Книга трех авторов*

Фридман, Л.М. Изучение личности учащегося и ученических коллективов / Л.М.Фридман, Т.А. Пушкина, И.Я. Каплунович. – М.: Просвещение, 2010. – 206 с.

*Книга четырех и более авторов*

Технология управления персоналом. Настольная книга менеджера /П.В. Журавлев, С.А. Карташов, Н.К. Маусов [и др.]. – М.: Экзамен, 2011. – 576 с.

*Книги с указанием редактора и составителя*

Философско-психологические проблемы образования / под ред. В.В. Давыдова. – М.:Интор, 2010. – 127 с.

*Многотомные издания (определенный том)*

Гражданское право: в 3т. Т.1: учебник / под ред. А.П. Сергеева, Ю.К. Толстого. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Л.В. Рожникова, 2009. – 624 с.

*Статьи из журналов*

Шилова,Т.А. Психодиагностика и коррекция детей с отклонениями в поведении /Т.А. Шилова // Начальная школа. - 2012.-No5. – С.15-18.

*Статья из газеты*

Степанова, Е.Н. Педагогический контроль в процессе воспитания/ Е.Н. Степанова//Учительская газета. – 2013. – 16 марта. – С.2-3.

*Федеральный закон*

Российская Федерация. Законы. О государственных и муниципальных учебных заведениях: федер. закон от 16 ноября 2001г. // Собрание законодательства РФ. – 2001.- No 58.– Ст. 47

*Сайты в сети Интернет*

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: http://government.ru (дата обращения: 19.02.2018).

*Ресурсы с сайта в сети Интернет*

Интерактивная карта мира / Google // Maps-of-world.ru: карта мира : [сайт]. – URL: http://maps-of-world.ru/inter.html (дата обращения: 17.09.2020).

*Описание книги из Электронной библиотеки ЭБС Юрайт*

Ланин, Б. А. Методика преподавания литературы : учебная хрестоматия : учебное пособие / Б. А. Ланин. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 339 с. —Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454432 (дата обращения: 20.04.2020).

В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине слова «Приложение» и его обозначения. Заголовок приложения записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Например: Приложение А, Приложение Б. В случае полного использования букв русского алфавита, допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита (за исключением букв I, O), в случае их полного использования – арабскими цифрами. Приложения могут быть перечислены в оглавлении работы с указанием их обозначения и заголовков.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

**Критерии оценки курсовой работы**

Оценка «Отлично» (5) ставится, если:

- работа является самостоятельным, завершенным исследованием, оформлена в соответствии с требованиями;
- студент владеет научным стилем изложения материала, во введении обосновал актуальность избранной темы, сформулировал методологическую основу исследования,

теоретические положения проанализированы глубоко и полно, сделал непротиворечивые и логичные выводы по основной части работы;

- в заключении дается краткий отчет о решении поставленных задач, достижении цели, подтверждении рабочей гипотезы, говорится о степени завершенности работы и перспективах ее продолжения;
- работа сопровождается ссылками на источники информации;
- оформление списка используемых источников соответствует требованиям.

Оценка «Хорошо» (4) ставится, если работа в основном соответствует требованиям научного исследования, но имеет некоторые из перечисленных недостатков (два-три):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении имеют место отдельные недочеты.

Оценка «Удовлетворительно» (3) ставится, если работа является достаточно завершенным исследованием, ее содержание соответствует цели, но при этом допущены некоторые из перечисленных недостатков (три-пять):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- нарушена структура введения;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении допущены существенные недочеты;
- в тексте работы имеются опечатки, орфографические, пунктуационные,стилистические и другие ошибки;
- отсутствует иллюстрация теоретических положений работы;
- задачи исследования решены не в полном объёме и др.

Оценка «Неудовлетворительно» (2) ставится, если:

- работа не является самостоятельным, завершенным исследованием;
- содержание не соответствует теме исследования;
- студент не владеет научным стилем изложения материала;
- не обосновал актуальность избранной темы;
- некорректно сформулирован методологический аппарат;
- теоретические положения раскрыты поверхностно;
- цель исследования не достигнута, задачи не решены, гипотеза на теоретическом уровне не подтверждена.

## Методические рекомендации по выполнению и защите дипломного проекта (работы)

В соответствии с ФГОС по специальности «Поварское и кондитерское дело» дипломный проект (работа) является формой государственной итоговой аттестации (ГИА) и выполняется в виде дипломной работы. Цель защиты дипломной работы,далее (ДР) – установление соответствия результатов освоения студентами основных профессиональных образовательных программ СПО требованиям ФГОС по специальности.

Подготовка и защита ДР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в ДР конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных

обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ДР определяются ПЦК преподавателей лицея по УГПС 43.00.00. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ДР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу по специальности «Поварское и кондитерское дело». При определении темы учитывается, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Студент пишет заявление по установленной форме с указанием темы ДР и руководителя. Выбор темы осуществляется в начале учебного года 4 курса и закрепляется приказом.

Для подготовки ДР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Дипломные работы обязательно рецензируются.

**Этапы выполнения дипломной работы**

Студентам и руководителям рекомендовано соблюдать следующие этапы совместной деятельности:

1 этап – выбор темы, составление библиографии, изучение литературы, обоснование актуальности темы, определение объекта, предмета работы, формулировка цели и задач, составление рабочего плана ДР.

2 этап – работа над теоретической частью на основании анализа литературы. Раскрытие вопросов, связанных с проектированием проекта/продукта. Описание этапов разработки проекта/продукта. Составление технической документации.

3 этап – разработка продукта на основе разработанной документации и описанных этапов разработки.

4 этап – разработка плана апробации/экспертизы продукта.

5 этап – оформление результатов апробации/экспертизы проекта/продукта. Формулирование окончательных выводов по теме работы. Составление списка используемых источников.

6 этап – оформление приложений.

7 этап – подготовка доклада к выступлению на защите ДР. Для рецензирования и осуществления допуска к защите дипломная работа сдается председателю ПЦК преподавателей лицея по УГПС 43.00.00 не позднее 10-ти дней до защиты дипломной работы. На работу готовятся отзыв и рецензия.

8 этап – защита ДР в соответствии с расписанием ГИА и графиком защиты на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третьих ее состава.

Предзащита дипломной работы осуществляется дважды:

- первая предзащита организуется за неделю до производственной практики. Студенты представляют результаты теоретической части, разработанный продукт, план апробации/экспертизы продукта (при наличии);
- вторая предзащита организуется не позднее, чем за 10 дней до защиты дипломной работы. Студенты представляют результаты апробации/экспертизы продукта.

**Структура дипломной работы**

Дипломная работа имеет следующую структуру:

- Титульный лист, который является первой страницей текста, эта страница не нумеруется.

- Оглавление, которое составляется на основе рабочего плана ДР. Это вторая его страница, она не нумеруется.
- Введение. Введение составляет 5% от общего объема работы и должно быть представлено тремя по ДР пунктами, которые не выделяются в тексте, но отличаются по содержанию и имеют свое предназначение: описание предметной области; доказательство актуальности заявленной темы; формулирование методологического аппарата.
- Теоретическая часть: глава, раскрывающая вопросы, связанные с проектированием продуктов. Теоретическая часть составляет 40% от общего объема ДР.
- Практическая часть: глава, раскрывающая процесс разработки проекта/продукта, описание плана работы и результатов апробации/экспертизы проекта/продукта, ее содержание должно полностью принадлежать студенту и выноситься на защиту. Эта глава должна иметь объем не менее 50% от объема всей работы.
- Заключение составляет 5% от общего объема работы. В нем дается краткий отчет о том, решены ли поставленные задачи, достигнута ли цель, говорится о степени завершенности работы и перспективах ее продолжения, а также содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического использования проекта/продукта.
- Список использованных источников.
- Приложение, в том числе носитель информации с разработанным проектом/продуктом.

**Оформление списка используемых источников**

Минимальное количество источников – 30.

Для формирования списка используемых источников необходимо соблюдать следующие правила:
- указывается в конце работы (перед приложением);
- в алфавитном порядке;
- нормативно-правовые документы – в начале списка;
- в список включаются источники за последние пять лет;
- строгое соблюдение требований к оформлению используемых источников.

**Требования к оформлению дипломной работы**

Минимальный объем дипломной работы составляет 35 страниц печатного текста (без приложений). Текст оформляется в виде электронной версии: шрифт Times New Roman, размер кегля – 14, интервал 1,5. Абзацный отступ – 15мм. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10мм; верхнее –20мм; нижнее – 20мм; левое – 20мм.

Каждая глава начинается с нового листа, а подразделы (пункты глав) пишутся подряд.

Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц проставляется по центру нижнего поля без точки, шрифт No10. Нумерация страниц – сквозная (приложение, иллюстрации, таблицы включают в общую нумерацию страниц). Титульный лист и оглавление не нумеруются, но подразумеваются. Начинается нумерация с третьей страницы, то есть с введения.

Использование жирного шрифта, курсива и подчеркиваний не допускается, исключение составляет название компонентов методологического аппарата.

Не допускается применение сокращения слов, кроме установленных правилами орфографии (например: др., и т.д., вв., г.).

Ссылка на использованные источники оформляется в конце предложения в квадратных скобках, точка ставится после скобок.

Таблица по ДР подписывается сверху, рисунок снизу. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

**Защита дипломной работы**

Защита дипломной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад

студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации и разработанного проекта/продукта, отзыв руководителя и рецензента, вопросы членов комиссии, ответы студента.

**Критерии оценки результата выполнения и защиты дипломной работы**

Критерии оценки результата выполнения и защиты ДР представляют собой формализованное описание оцениваемых основных параметров процесса и результата деятельности студента как составляющие общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по специальности.

Обоснованность актуальности темы

Раскрыта степень изученности проблемы

Компоненты методологического аппарата сформулированы верно

Реализация сформулированных задач работы позволяет достигнуть цель

Теоретический материал представлен в аналитической форме

После каждого раздела сделаны необходимые обобщения, выводы

Наличие ссылок на проанализированные источники; соответствие источнику, указанному в списке использованных

Представление (анализ) различных вариантов (подходов, мнений) по теме работы

Достаточность теоретических выводов для проектирования/сопровождения проекта/продукта

Соответствие содержания теоретической части дипломной работы теме, цели и задачам работы

Аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам

Раскрытие вопросов, связанных с проектированием/сопровождением проекта/продукта

Соответствие созданного проекта/продукта цели работы

Соответствие созданного проекта/продукта требованиям технического задания

Полнота описания этапов создания/внедрения проекта/продукта

Наличие апробации/экспертизы проекта/продукта

Качественное описание документации

Соответствие выводов практической части цели и задачам работы

Соответствие заключения дипломной работы цели и задачам работы

Наличие общих выводов по проблеме работы

Наличие в заключение рекомендаций по использованию полученных результатов

Новизна используемых источников (не менее 20%)

Достаточное количество проанализированных источников (не менее 25)

Соответствие формулировок в оглавлении названиям разделов в тексте

Наличие в работе ссылок на приложения

Минимальный объем работы – 35 страниц

Убедительное доказательство актуальности темы дипломной работы

Логичность структурирования материала выступления

Освещение актуальности, предметной области, методологического аппарата, основных теоретических положений

Ясность и аргументированность собственного мнения при представлении практической части работы

Рациональность распределения времени для освещения всех частей работы, соблюдение регламента выступления

Полнота анализа и обобщения теоретического материала и результатов практической части

Владение ИКТ в процессе демонстрации результатов работы

Полнота ответов

Аргументированность ответов на вопросы

Свободное владение материалом

Свободная демонстрация проекта/продукта
Наличие рекомендаций по совершенствованию разработанного проекта/продукта
Оценка результата выполнения и защиты ДР осуществляется руководителем, рецензентом ДР, председателем и членами ГЭК, материалы и критерии оценивания включаются в Программу ГИА.

### 3.7 Организационно-педагогические условия

**Система условий реализации основной образовательной программы.**

**3.7.1 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

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

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

**Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ**

| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования |
|---|---|---|
| 1 | ОУП.01 Русский язык<br>ОУП.02 Литература<br>УПВ.01 Родной язык/родная литература.<br>ОП.05.Основы экономики, менеджмента и маркетинга<br>ОП.06.Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет №20. Кабинет русского языка и литературы:<br>Кабинет №20 Социально-экономических дисциплин:<br><br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран; |
| 2 | ОУП.03 Иностранный язык<br>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет №19. Иностранного (английского) языка. Кабинет Иностранного (англиского) языка в профессиональной деятельности:<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>доска учебная(маркерная)<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Кабинет №19. Кабинет Иностранного (английского) языка. Кабинет Иностранного (английского) языка в профессиональной деятельности.<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| | | Кабинет №17. Иностранного (немецкого) языка.<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| | | Кабинет №17 Иностранного (немецкого) языка в профессиональной деятельности:<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| 3 | ОУП.04 Математика | Кабинет №18. Математики.<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| 4 | ОУП.05 Информатика<br>ОП.07.Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинет №19. Кабинет: информатики.<br>Кабинет Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.<br>посадочные места по количеству обучающихся - 25шт.<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением; |

| | | |
|---|---|---|
| | | комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом в Интернет<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>аудиторная доска для письма;<br>персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением по числу рабочих мест обучающихся;<br>принтер;<br>звуковые колонки;<br>видеофильмы по различным темам |
| 5 | ОУП.06 Физика | Кабинет №14. Кабинет Физики и астрономии:<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>аудиторная доска для письма;<br>звуковые колонки;<br>Щит для электроснабжения лабораторных столов напряжением<br>Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)<br>Весы учебные с гирями.<br>Термометр<br>Штативы лабораторные<br>Цилиндры измерительные (мензурки)<br>Струбцины для захвата за край стола<br>Набор грузов<br>Штангельциркуль<br>Микрометр<br>Наборы по механике<br>Наборы по электричеству<br>Наборы по оптике<br>Динамометры лабораторные 1 Н, 4 Н (5 Н)<br>Набор грузов по механике<br>Набор тел равного объема и равной массы<br>Модель автомобиля (тележка)<br>Баллистический маятник<br>Блок на стержне<br>Калориметры<br>Наборы тел по калориметрии<br>Термометр лабораторный<br>Нагреватель электрический<br>Капиллярные трубки<br>Амперметр лабораторный с пределом |

| | | |
|---|---|---|
| | | измерения 2А для измерения в цепях постоянного тока<br>Амперметры лабораторные с пределом измерения 2А<br>Вольтметр лабораторный с пределом измерения 6В для измерения в цепях постоянного тока<br>Вольтметры лабораторные с пределом измерения 6В<br>Катушка – моток<br>Ключи замыкания тока<br>Комплекты проводов соединительных<br>Набор прямых и дугообразных магнитов<br>Миллиамперметры<br>Реостаты 20 Ом<br>Ползунковый реостат<br>Наборы резисторов проволочные<br>Катушка на 220 В от универсального трансформатора<br>Выпрямитель В-24<br>Низковольтная лампа<br>Звуковой генератор<br>Оптика<br>Экраны со щелью<br>Плоское зеркало<br>Комплект линз<br>Прибор для измерения длины световой волны с набором дифракционных решеток<br>Набор дифракционных решеток<br>Источник света с линейчатым спектром<br>Ртутная лампа<br>Спектроскоп лабораторный<br>видеофильмы по различным темам |
| 6 | ОУП.07 Химия<br>ОУП.08 Биология<br>ЕН.01.Химия<br>ЕН.02. Экологические основы природопользования<br>ДУП.01 Индивидуальный проект<br>ОГСЭ.05 Психология общения | Кабинет №15.<br>Кабинет Химии и биологии. Лаборатория химии:<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>классная доска;<br>шкаф секционный для хранения справочной литературы;<br>демонстрационный стол;<br>вытяжной шкаф;<br>стол ученический лабораторный с мойкой доска для сушки пробирок;<br>Микроскопы для изучения образцов.<br>видеофильмы по различным темам |

| | | |
|---|---|---|
| 7 | ОУП.09 История<br>ОУП.10 Обществознание<br>ОГСЭ.01. Основы философии<br>ОГСЭ.02 История | Кабинет №16. Кабинет истории и обществознания:<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| 8 | ОУП.11 География | Кабинет №15.<br>Кабинет Географии и экологии:<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |
| 9 | ОУП.12 Физическая культура/физическая культура адаптированная<br>ОГСЭ.04 Физическая культура | Спортивная инфраструктура:<br>Кабинет №9. Спортивный зал.<br>Спортивный зал, тренажерная площадка, стадион:<br>учебники и учебные пособия по количеству обучающихся;<br>рабочее место преподавателя;<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мячи (баскетбольные, волейбольные, футбольные, набивные);<br>гимнастические скамейки, волейбольная сетка, баскетбольные щиты и корзины;<br>лыжные комплекты (лыжи, лыжные палки. лыжные ботинки);<br>брусья, перекладина, гимнастические маты, конь, козел;<br>столы теннисные;<br>ракетки н/теннис;<br>набор для игры в бадминтон;<br>секундомер;<br>гранаты;<br>сетка волейбольная;<br>щиты баскетбольные с кольцами;<br>стенка гимнастическая;<br>стенка шведская;<br>лыжи;<br>форма волейбольная;<br>форма баскетбольная (муж) ;<br>форма баскетбольная (жен) ;<br>накидка;<br>брусья гимнастические; |

| | | |
|---|---|---|
| | | скакалки;<br>обруч гимнастический;<br>гантели универсальные;<br>тренажер комбинированный;<br>тренажер «Тяга за спину» ;<br>маты гимнастические;<br>доска для пресса;<br>весы напольные;<br>козел гимнастический;<br>диски для метания;<br>стенд для мишеней;<br>пневматическая винтовка;<br>Стадион на основании договора сетевого сотрудничества по подготовке с МОУ с.Романово<br>Спортивная площадка на основании договора сетевого сотрудничества по подготовке с МОУ с.Романово<br>Спортивный комплекс «Олимп» на основании договора сетевого сотрудничества по подготовке с МОУ с.Романово |
| 10 | ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины<br>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | Кабинет №7. Кабинет Основ безопасности и защиты Родины и безопасности жизнедеятельности:<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>рабочее место преподавателя;<br>доска учебная<br>компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>демонстрационные планшеты;<br>модели огнетушителей;<br>первичные средства пожаротушения;<br>средства индивидуальной защиты, аптечки противогазы, ОЗК;<br>тренажеры по оказанию медицинской помощи;<br>дозиметр;<br>макеты автоматов Калашникова АК-74М/5;<br>тренировочные муляжи;<br>видеофильмы по различным темам |
| 11 | ДУП.01 Индивидуальный проект | Кабинет №15.<br>Посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>видеофильмы по различным темам |

| | | |
|---|---|---|
| 12 | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена<br>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья<br>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания<br>ОП.08.Охрана труда | Кабинет №4.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Микроскопы для изучения образцов.<br>Видеофильмы по различным темам |
| 13 | ОП.04 Организация обслуживания<br>ОП.10.Технология приготовления блюд национальной кухни<br>ОП.11.Искусство в оформлении блюд; | Кабинет №22.<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Комплекты плакатов;<br>Видеофильмы по различным темам |
| 14 | ПМ. профессиональный цикл | |
| 15 | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | |
| 16 | МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | Кабинет №17<br>Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 17 | МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Кабинет №17<br>Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт. |

| | | |
|---|---|---|
| | | доска учебная |
| 18 | УП.01.01. Учебная практика по ПМ.01 | Кабинет: №3/1 Учебная кухня ресторана, 48кв.м;<br>№11 Учебная кухня ресторана, 30 кв.м;<br>№3/2.Учебно-производственная столовая – зал-120кв.м., варочный цех – 29 кв.м.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование:<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт.;<br>Вентиляция, |
| 19 | ПП.01.01. Производственная практика по ПМ.01 | Кабинет: №3/1 Учебная кухня ресторана, 48кв.м;<br>№11 Учебная кухня ресторана, 30 кв.м;<br>№3/2.Учебно-производственная столовая – зал-120кв.м., варочный цех – 29 кв.м.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование**:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»- 9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Водопровод, канализация<br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Противни.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 20 | ПМ.02. 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 | |
| 21 | МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет №17 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением; |

| | | |
|---|---|---|
| | | мультимедиа проектор – 1шт;<br>экран - 1шт;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 22 | МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет №17 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 23 | УП.02.01. Учебная практики по ПМ.02 | Кабинет №3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор – 1шт;<br>экран - 1шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование:<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт. |

| | | |
|---|---|---|
| | | овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble |

| | | |
|---|---|---|
| | | induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 23 | ПП.02.01. Производственная практики по ПМ.02 | Кабинет №17 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1шт;<br>мультимедиа проектор – 1 шт;<br>экран – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный |

| | | |
|---|---|---|
| | | DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 24 | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| 25 | МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Кабинет №17 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 26 | МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Кабинет №17 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>Кабинет: №3/1 Учебная кухня ресторана, 48кв.м;<br>№11 Учебная кухня ресторана, 30 кв.м; |

| | | |
|---|---|---|
| | | №3/2.Учебно-производственная столовая – зал-120кв.м., варочный цех – 29 кв.м.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 27 | УП.03.01. Учебная практика по ПМ.03 | Кабинет № Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование**:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная |

| | | |
|---|---|---|
| | | Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 28 | ПП.03.01. Производственная практика по ПМ.03 | Кабинет №3 Учебная кухня ресторана, №11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование: |

| | | |
|---|---|---|
| | | Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» |

| | | |
|---|---|---|
| | | индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Сито.<br>Сковороды.<br>Противни.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.<br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт.;<br>Вентиляция, канализация, водопровод – комплект;<br>Видеофильмы по различным темам |
| 29 | ПМ.04. 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 | |
| 30 | МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Кабинет №22<br>Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 31 | МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Кабинет №22 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор; |

| | | |
|---|---|---|
| | | экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 33 | УП.04.01.Учебная практика по ПМ.04 | Кабинет №3 Учебная кухня ресторана, №11 Учебная кухня ресторана №3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) |

| | | |
|---|---|---|
| | | CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Противни.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 33 | ПП.04.01.Производственная практика по ПМ.04 | Кабинет №3 Учебная кухня ресторана, №11 Учебная кухня ресторана №3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование:<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана: |

| | | |
|---|---|---|
| | | Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт.;<br>Вентиляция, канализация, водопровод – комплект;<br>Видеофильмы по различным темам |
| 34 | ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| 35 | МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Кабинет №22 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |

| | | |
|---|---|---|
| 36 | МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Кабинет №22 Технологии кулинарного и кондитерского производства;<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>посадочные места по количеству обучающихся-25шт.<br>доска учебная |
| 37 | УП.05.01. Учебная практика по ПМ.05 | Кабинет №3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование:<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с |

| | | |
|---|---|---|
| | | купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, |

| | | |
|---|---|---|
| | | пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 38 | ПП.05.01. Производственная практика по ПМ.05 | Кабинет:<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>Механическое оборудование:<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат |

| | | |
|---|---|---|
| | | induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт |
| 39 | ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
| 40 | МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | Кабинет №22 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор; экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG |

| | | |
|---|---|---|
| | | мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»- 9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана: |

| | | |
|---|---|---|
| | | - комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная |

| | | |
|---|---|---|
| | | столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт.;<br>Вентиляция, канализация, водопровод – комплект;<br>Видеофильмы по различным темам |

| | | |
|---|---|---|
| 41 | ПП.06.01. Производственная практика по ПМ.06.01. | №3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран; Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, |

| | | |
|---|---|---|
| | | обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см |

| | | |
|---|---|---|
| | | Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)-10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5-10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР-5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым |

| | | |
|---|---|---|
| | | шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |

| | | |
|---|---|---|
| 42 | ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) | |
| 43 | МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) | Кабинет: №3 Учебная кухня ресторана, №11 Учебная кухня ресторана №3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран; Принтер лазерный – 1 шт;<br>- комплект плакатов. |
| 44 | УП.07.01. Учебная практика по ПМ.07 | Кабинет: №3 Учебная кухня ресторана, №11 Учебная кухня ресторана №3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт. |

| | | |
|---|---|---|
| | | овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.;<br>Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble |

| | | |
|---|---|---|
| | | induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br><br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра.<br>Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Противни. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br><br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.;<br>Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |
| 45 | ПП.07.01. Производственная практика по ПМ.07.01. | Кабинет:<br>№3 Учебная кухня ресторана,<br>№11 Учебная кухня ресторана<br>№3-2.Учебно-производственная столовая.<br>Компьютер с лицензионным программным обеспечением;<br>мультимедиа проектор;<br>экран;<br>Принтер лазерный – 1 шт;<br>Кабинет №3 Учебная кухня ресторана<br>Тепловое оборудование:<br>Электрическая плита Лысьева ЭП 401 СТ – 4шт.<br>Электрическая плита DARINA EC 341 606 W- 2 шт.<br>Электроплита №3 – 1шт.<br>Пароконвектомат UNOX серии XEVC – 0511 – 1 шт.<br>Микроволновая печь LERAN FMO 2032 W- 2 шт.<br>Фритюрница электрическая т.м.EKSI серии HFF мод. HEF-4 L – 2шт.<br>Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG мод. HEG-811;<br>Водонагреватель электрический накопитель 100/50л. Termex Thermo – 3 шт.<br>Электрический чайник SKARLET-EK27 G64 стекло- 2 шт.<br>Холодильное оборудование<br>Холодильник Бирюса 634<br>Морозильная камера Бирюса 648;<br>Шкаф холодильный среднетемпературный |

| | | |
|---|---|---|
| | | DM105-S(ШХ-0,5ДС)- 1<br>**Механическое оборудование:**<br>Миксеры – 13 шт.<br>Мясорубки EKSI серии TJ модель TJ12F (с купатницей) – 3 шт.<br>овощерезки и слайсеры – 1 шт.<br>Соковыжималка- 3 шт.<br>**Нейтральное и вспомогательное оборудование:**<br>Кабинет №11 Учебная кухня ресторана:<br>Шкаф жарочный (251534102600177)- 1шт.<br>Плита индукционная luxstahl ПИ 4-98 с подставкой-2 шт.;<br>Стол производственный – 4 шт.;<br>Холодильник Бирюса- 1 шт.;<br>Шкаф холодильный ШС 0,38-1,32- 1шт.;<br>Печь микроволновая LG-1 шт.;<br>Водонагреватель «Термекс»- 1шт.<br>Весы торговые эл.35кг 5г,10Вт, 2 режима работы, 6 режимов взвешивания, обнуление «DELTA»- 1 шт.;<br>Шкаф белый- 2шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция<br>« KUKMARA» «Marble induction» темный мрамор- 6шт.;<br>Кастрюля ал. 2 л. (23см) ст. крышка а/п индукция « KUKMARA» «Marble induction» кофейный мрамор-4шт.;<br>Кастрюля нерж. 2,1л (16см) ст. крышка 5-ти слойное капс. Дно индукция комбин. полировка « Zeidan»- 5шт.;<br>Кастрюля нерж.2,2л. (16см) ст. крышка нерж.ручки индукция «WEBBER» «JUMBO»-5 шт.;<br>Кастрюля нерж. 3,4 л (20см) нерж. Крышка и ручки индукция «ГРЕТТА»-10шт.;<br>Кастрюля нерж.2л(18см) ст.крышка нерж. ручка, индукция Attribute Augusta- 4 шт.;<br>Кружка мерная пласт 0,5л- 10 шт.;<br>Миска (салатник) пласт.1,3 л цвет микс- 5 шт.;<br>Чаша (миска) пласт. 3л Классика белая- 5 шт.;<br>Ковш нерж. 1л (14см) нерж. крышка нерж.ручка индукция «Общепит –Шеф»-9шт.;<br>Крышка стекло 22см. мет. ободок пароотвод пласт. ручка- 4 шт.;<br>Сковорода ал. 220мм. без крышки, пласт. ручка а/п индукция «Горница Гранат induction»- 4 шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Сковорода ал.220мм, литая, ст. крышка мраморное а/п ручка «Soft touch» индукция «Hoffmann»- 6 шт.;<br>Сковорода блинная (блинница) ал.220мм, пласт. ручка а/п индукция «Marble induction» темный мрамор- 6 шт.;<br>Лопатка кулинарная пласт.32*7,7 см, ручка нерж. и пласт. Bekker черная – 10 шт.;<br>Миска пласт. 1,5л (180мм) двухцветная Fresh Line бело-желтая- 5 шт.;<br>Ложка гарнирная нерж. 100мл. Поварская ЦМР- 5шт.;<br>Венчик нерж. 25см, нерж.ручка (тонкая) CWF-4211-10- 10 шт.<br>Сито нерж.14см, дер. ручка 2 ушка CR1539-14- 5шт.;<br>Картофелемялка (толкушка) нерж.26см.- 5 шт.;<br>Ложка разливательная нерж. 250мл (половник), нерж. ручка (плоская) L34см Профессионал- 5шт.;<br>Молоток кухонный (отбивной) для мяса мет.23см мет. ручка двусторонний- 5шт.;<br>Доска разделочная пласт. 25*35см, гибкая Грация пыльно-серая-5 шт.;<br>Доска разделочная пласт.25*35см, гибкая Грация оливковая-5шт.;<br>Нож для теста пласт., Набор 3шт(3вида)- 10 шт.;<br>Доска разделочная бамбук 20*30*1см №5- 10шт.;<br>Терка жесть (белая) 11*8,5*22см мет.ручка с сырной теркой Универсальная- 5 шт.;<br>Щипцы нерж. 22см, универсальные ЦМР- 5шт.;<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Водопровод, канализация<br>Кабинет №3/1 Учебная кухня ресторана:<br>- комплект инструментов и приспособлений.<br>Ножей поварской( тройки).<br>Доски разделочные. Кастрюли.<br>Лотки пищевые.<br>Лопаточки.<br>Кухонная посуда.<br>Столовая посуда.<br>Шпиговальная игра. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Молоток для отбивания мяса.<br>Сито.<br>Сковороды.<br>Протвини.<br>Друшлаги<br>Шумовка.<br>Сотейник.<br>Ложки разливные и столовые.<br>Венчик для взбивания.<br>Тарелки для подачи. Веслка.<br>Соусные ложки.<br>Салатники.<br>Ступа.<br>Топор.<br>Мусат.<br>Набор для специй.<br>Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.<br>Электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 5 шт.;<br>Холодильник- 1 шт.;<br>Морозилка – 1 шт.;<br>Производственные столы- 9 шт.;<br>Миксер.<br>Мясорубки.<br>Фритюрница.<br>Микроволновая печь.<br>Шкафы для посуды.<br>Шкаф для хранения спецодежды.<br>Электронные весы.<br>Умывальник с горячей и холодной водой.<br>Раковна со смесителем;<br>Сушка для посуды<br>Моечные ванны – 3 шт.;<br>Кабинет №3/2 Учебно производственная столовая<br>Моечные ванны- 3 шт.;<br>Стол производственный – 10 шт.;<br>Электроплиты 4-х конфорочная – 2шт.<br>Водонагреватель 100л. – 1 шт.<br>Раковина для рук- 1 шт.<br>Электромясорубка – 2шт.;<br>Электросковорода – 1 шт.;<br>Жарочный шкаф 2-х секционный – 1шт.;<br>Холодильник Бирюса – 1шт.;<br>Ларь морозильный 320л. – 2шт.; |

| | | |
|---|---|---|
| | | Мармит кухонный – 1шт.;<br>Полки для сушки посуды – 4шт.;<br>Столовая посуда 100шт.;<br>Вилки- 128шт.;<br>Ложка – 90 шт.;<br>Тарелки - 250шт.;<br>Стаканы – 120 шт.;<br>Тёрка – 2 шт;<br>Шумовка – 2 шт.;<br>Сковороды – 4 шт.;<br>Подносы – 9 шт.;<br>Дуршлаг- 1 шт.;<br>Доска разделочная – 11 шт.;<br>Скалка, сито, скребок, солонка, кувшин, ковш –комплект;<br>Противни, листы металлические – 1 комплект;<br>Дуршлаг - 1 шт.;<br>Бак 20,30,40,60л.- 4 шт.;<br>Кастрюли – 3шт.;<br>Ножи разные – 10 шт. |

### 3.7.2 Кадровое обеспечение программы

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

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

| Индекс УД, ПМ | Наименование УД, ПМ | Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации |
|---|---|---|
| ОУП.01 | Русский язык | Кононова Нина Васильевна - первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Алтайский государственный университет», 2009г филолог. Преподаватель<br>**КПК:** КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, 2020г; КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж»,2021г. |
| ОУП.02 | Литература | Кононова Нина Васильевна - первая квалификационная категория высшее, ГОУ ВПО Алтайский государственный университет», 2009г филолог. Преподаватель<br>**КПК:** КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, 2020г; КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж»,2021г. |
| ОУП.03 | Иностранный язык | Гасан Зинаида Геннадьевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БГПИ, 1985г учитель немецкого языка средней школы<br>**КПК:** КАУ ДПО «АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова», 2020г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г;<br>Осипова Татьяна Николаевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Барнаульский гос. пед. университет,2007г; педагог-дефектолог дефектолог для работы с детьми с отклонениями в развитии дошкольного возраста, педагог-психолог.<br>**ПП:** Основы теории и методики преподавания английского языка в школе, АКИПКРО, 2016г;<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020; ООО «Юрайт-Академия», 2020; , ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021г; 2022 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022 г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж,2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г. |
| ОУП.04 | Математика | Фролов Константин Сергеевич –первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», 2005г , учитель математики и |

| | | |
|---|---|---|
| | | информатики, по специальности «Математика» с дополнительной специальностью «Информатика».<br>**ПП:**«Педагогическое образование: учитель физической культуры» с присвоением квалификации «Учитель физической культуры», отделение ДПО ООО «Центр непрерывного образования и инноваций», г.Санкт-Петербург, 15.09.2022 г<br>**КПК:** «ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 19.05.2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 22.05.2023г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 09.02.2023г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 28.03.2024г. |
| ОУП.05 | Информатика | Фролов Константин Сергеевич –первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», 2005г , учитель математики и информатики, по специальности «Математика» с дополнительной специальностью «Информатика».<br>**ПП:**«Педагогическое образование: учитель физической культуры» с присвоением квалификации «Учитель физической культуры», отделение ДПО ООО «Центр непрерывного образования и инноваций», г.Санкт-Петербург, 15.09.2022 г<br>**КПК:** «ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 19.05.2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 22.05.2023г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 09.02.2023г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 28.03.2024г. |
| ОУП.06 | Физика | Захаров Алексей Юрьевич – высшая квалификационная категория, высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2012 г учитель физики и информатики.<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020г; 2022г; «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021 г; 2021г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021 г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г. |
| ОУП.07 | Химия | Вовк Оксана Васильевна – высшая квалификационная категория, высшее, АГУ, 2001г; химик, преподаватель**.**<br>**ПП: «**Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО Учебный центр «Профессионал»,2017<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020 г; 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2023г; БУ ВО «Сургутский государственный университет»,2022 г; ООО «Инфоурок»,2023 г. |
| ОУП.08 | Биология | Золотухина Ирина Васильевна - без категории, высшее, ФГБОУ |

| | | |
|---|---|---|
| | | ВО «Алтайский государственный педагогический университет», 2020г, бакалавр 44.03.01 Педагогическое образование;<br>**ПП:** «Биология и химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,ООО «Инфоурок», 2024 г |
| ОУП.09 | История | Неудахина Татьяна Сергеевна – без категории, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет, 2001 г, «Филология», учитель русского языка и литературы;<br>**ПП:** История и обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации, ООО «Инфоурок», 2024г. |
| ОУП.10 | Обществознание | Загоруйко Татьяна Юрьевна – высшая квалификационная категория, высшее, Семипалатинский педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1993 г учитель истории и обществознания.<br>**КПК:** ООО «Инфоурок», 2021г; 2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени А.М. Топорова»,2023г. |
| ОУП.11 | География | Мишина Татьяна Васильевна- высшая квалификационная категория, высшее, Бийский педагогический государственный университет им. В.М.Шукшина, 2002г «География и экология» учитель географии и экологии<br>**ПП:** «Основы теории и методики преподавания истории и обществознания в школе», КГБУ ДПО «Алтайский краевой институт повышения квалификации работников образования»,2016г; «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО «Инфоурок»,2022г;<br>**КПК:** КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021г; КАУ ДПО «АИРО им.Топорова А.М.», 2020 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |
| ОУП.12 | Физическая культура | Долгов Александр Васильевич– первая квалификационная категория, высшее, БГПА, 2010, физическая культура.Учитель физической культуры.<br>**ПП:** «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», ФГБОУ ВО СибГУФК ,2021г;<br>**КПК:** «Центр инновационного образования и воспитания», «ЕДИНЫЙ УРОК»,2021г; 2021г. |
| ОУП.12 | Основы безопасности и защиты Родины | Тарасов Александр Гурьянович- без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение»<br>**ПП:** «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный |

| | | |
|---|---|---|
| | | университет», 04.12.2023г |
| ДУП.03.01 | Основы проектно-исследовательской деятельности | Вовк Оксана Васильевна – высшая квалификационная категория, высшее, АГУ, 2001г; химик, преподаватель**.**<br>**ПП:** «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО Учебный центр «Профессионал»,2017<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020 г; 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2023г; БУ ВО «Сургутский государственный университет»,2022 г; ООО «Инфоурок»,2023 г. |
| КВ.04.01 | Родной язык (русский)/ родная литература( русская) | Кононова Нина Васильевна - первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Алтайский государственный университет», 2009г филолог. Преподаватель<br>**КПК:** КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, 2020г; КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж»,2021г.<br>Ларина Ольга Владимировна. – без категории, высшее, педагогический институт им.М.Ауэзова международного казахско-турецкого университета им.Ясави, 1994г, учитель русского языка и литературы<br>**КПК:** отделение доп.проф.образования Общества с ограниченной ответственностью «Центр непрерывного образования и инноваций»,2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Загоруйко Татьяна Юрьевна – высшая квалификационная категория, высшее, Семипалатинский педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1993 г учитель истории и обществознания.<br>**КПК:** ООО «Инфоурок», 2021г; 2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени А.М. Топорова»,2023г. |
| ОГСЭ.02 | История | Неудахина Татьяна Сергеевна – без категории, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет, 2001 г, «Филология», учитель русского языка и литературы;<br>**ПП:** История и обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации, ООО «Инфоурок», 2024г. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Гасан Зинаида Геннадьевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БГПИ, 1985г учитель немецкого языка средней школы,<br>**КПК:** КАУ ДПО «АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова», 2020г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г;<br>Осипова Татьяна Николаевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Барнаульский гос. пед. университет,2007г; педагог-дефектолог дефектолог для работы с детьми с отклонениями в развитии дошкольного возраста, педагог-психолог.<br>**ПП:** Основы теории и методики преподавания английского языка в школе, АКИПКРО, 2016г;<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020; ООО «Юрайт-Академия», 2020; , ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021г; 2022 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 2022г; 2022г; 2022 г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж,2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Долгов Александр Васильевич– первая квалификационная категория, высшее, БГПА, 2010 г, физическая культура.Учитель физической культуры.<br>**ПП:** «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», ФГБОУ ВО СибГУФК ,2021г;<br>**КПК:** «Центр инновационного образования и воспитания», «ЕДИНЫЙ УРОК»,2021г; 2021г. |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Ларина О.В. – первая квалификационная категория, высшее, педагогический институт им.М.Ауэзова международного казахско-турецкого университета им.Ясави, 1994г, учитель русского языка и литературы<br>**ПП:** «Педагогика и психология: педагог-психолог», отделение доп.проф.образования Общества с ограниченной ответственностью «Центр непрерывного образования и инноваций», 2021г,<br>**КПК:** КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г |
| ЕН.01 | Химия | Вовк Оксана Васильевна – высшая квалификационная категория, высшее, АГУ, 2001г; химик, преподаватель**.**<br>**ПП: «**Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО Учебный центр «Профессионал»,2017<br>**КПК:** КГБПОУ «БГК», 2020 г; 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2023г; БУ ВО «Сургутский государственный университет»,2022 г; ООО «Инфоурок»,2023 г. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Мишина Татьяна Васильевна- высшая квалификационная категория, высшее, Бийский педагогический государственный университет им. В.М.Шукшина, 2002г «География и экология».Учитель географии и экологии<br>**ПП:** «Основы теории и методики преподавания истории и обществознания в школе», КГБУ ДПО «Алтайский краевой институт повышения квалификации работников образования»,2016г; **:** «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО «Инфоурок»,2022г<br>**КПК:** КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021г; КАУ ДПО «АИРО им.Топорова А.М.», 2020 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. | Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.<br>**КПК:** ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК),2021г.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ОП.02 | Организация хранения и | Чернова Марина Петровна – без квалификационной категории, |

| | | |
|---|---|---|
| | контроль запасов и сырья | СПО, КГОУ НПО ПУ №70, 2008 г, Повар 4 разряда, кондитер 3 разряда по профессии Повар, кондитер<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.<br>**КПК:** ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК),2021г.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ОП. 04 | Организация обслуживания | Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.<br>**КПК:** ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК),2021г.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Самодед Анна Владимировна – без квалификационной категории, высшее, Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский уиверситет потребительской кооперации», 2011г, экономист-менеджер по специальности «Экономика и управление на предприятии (по отраслям) |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Тарасов Александр Гурьянович - без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение»<br>**ПП:** «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», 04.12.2023г |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Фролов Константин Сергеевич – первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», 2005г , учитель математики и информатики, по специальности «Математика» с дополнительной специальностью «Информатика».<br>**ПП:**«Педагогическое образование: учитель физической культуры» с присвоением квалификации «Учитель физической культуры», отделение ДПО ООО «Центр непрерывного образования и инноваций», г.Санкт-Петербург, 15.09.2022 г<br>**КПК:** «ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 14.09.2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития |

| | | |
|---|---|---|
| | | образования им.А.М.Топорова», 19.05.2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 22.05.2023г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 09.02.2023г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 28.03.2024г. |
| ОП.08 | Охрана труда | Хващенок Сергей Алексеевич- первая квалификационная категория, высшее, ФГБ ОУВО «Алтайский государственный аграрный университет», Агроинженерия. Бакалавр ;<br>**ПП:** «Специалист, ответственный за обеспечение дорожного движения», КГБПОУ «Алтайский транспортный техникум»,2021г;<br>**КПК:** ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021 г, 2021 г, 2021г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж, 2022 г. |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Тарасов Александр Гурьянович - без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение»<br>**ПП:** «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», 04.12.2023г |
| ОП.10 | Технология приготовления блюд национальной кухни | Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.<br>**КПК:** ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г, 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ОП.11 | Искусство оформления блюд и изделий | Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело.<br>Специалист по поварскому и кондитерскому делу.<br>Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Чернова Марина Петровна – без квалификационной категории, СПО, КГОУ НПО ПУ №70, 2008 г, Повар 4 разряда, кондитер 3 разряда по профессии Повар, кондитер.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |

| | | |
|---|---|---|
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Жукова Анжелика Сергеевна – без квалификационной категории, НПО, КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70». Повар,кондитер, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», Технология продукции общественного питания . Техник-технолог, 2024г.<br>Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда<br>**КПК:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г.Казань, 2021г,<br>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Жукова Анжелика Сергеевна – без квалификационной категории, НПО, КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70». Повар,кондитер, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», Технология продукции общественного питания . Техник-технолог, 2024г.<br>Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда<br>**КПК:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г.Казань, 2021г,<br>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |
| ПМ.04 | 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. | Жукова Анжелика Сергеевна – без квалификационной категории, НПО, КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70». Повар,кондитер, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», Технология продукции общественного питания . Техник-технолог, 2024г.<br>Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда<br>**КПК:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г.Казань, 2021г,<br>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.<br>**КПК:** ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г,<br>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г, 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г.<br>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело.<br>Специалист по поварскому и кондитерскому делу.<br>Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | Жукова Анжелика Сергеевна – без квалификационной категории, НПО, КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70». Повар,кондитер, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», Технология продукции общественного питания . Техник-технолог, 2024г.<br>Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда<br>**КПК:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г.Казань, 2021г,<br>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» |

| | | |
|---|---|---|
| | | (ЕДИНЫЙ УРОК), 2022г. |

### 3.7.3 Учебно-методическое обеспечение программ

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

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

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

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

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

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

| Индекс УД, ПМ | Наименование УД, ПМ | Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных) |
|---|---|---|
| УПб.01.01 | Русский язык | Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А.Н.Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2024г. |
| УПб.01.02 | Литература | Обернихина Г.А. Литература, часть 1 М.: Академия, 2016<br>Обернихина Г.А. Литература, часть 2 М.: Академия, 2016<br>Литература: справочные материалы.-М.: Просвещение,1999<br>**http://www.klassika.ru**:8014 — электронная библиотека классической русской литературы — прозы и поэзии, а также биографий авторов.<br>http://www.vavilon.ru библиотека современной русской литературы;<br>www.bookz.ru книги, справочники, журналы и словари в электронном виде.<br>www.ImWerden.de собрание авторских чтений своих произведений в аудио- и видеоформатах<br>**http://www.nrl.ru** Российская национальная библиотека<br>**http://magazines.russ.ru/** — электронная библиотека современных литературных журналов России: |

| | | |
|---|---|---|
| УПб.01.03 | Иностранный язык | Басова Н.В., Коноплева Т.Г., Немецкий язык для колледжей, Москва, КНОРУС, 2019;<br><br>Голубев А.П., Беляков Д.А., Смирнова И.Б., Немецкий язык для технических специальностей, Москва, КНОРУС,2020.<br>Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО/ [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик].-М.: «Издательский центр «Академия», 2016.- 256с.<br><br>Planet of English. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб.пособие/ Г.В. Лаврик -М.: «Издательский центр «Академия», 2015.- 96с. |
| УПб.01.04 | История | Мединский В. Р., Чубарьян А. О. Всеобщая история 1914—1945 годы 10 класс Базовый уровень Учебник Москва 2023год.<br>Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень 2023 год.<br>История. Всеобщая история. Новейшая история. 11 класс: базовый уровень : учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В. Р. Мединского, А. О. Чубарьяна. — М. : 2023. — 271, [1] с. : ил<br>Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень |
| УПб.01.05 | Обществознание | Кравченко А.И. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник/А.И.Кравченко, Т.Ф.Акчурин, С.В. Агафонов. – 3-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022.-399, [1] с.: ил.<br>Кравченко А.И. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник/А.И.Кравченко, Т.Ф.Акчурин, С.В. Агафонов. – 3-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022.-399, [1] с.: ил.<br>**http://orel.rsl.ru/** —полные тексты книг (6731книга), карты, ноты, иллюстрации по всем отраслям знания.<br>**http://www.edulib.ru/** — фонд Центральной библиотеки образовательных ресурсов содержит учебники, учебные пособия, практикумы, учебно-методические и наглядные пособия, учебные программы, рабочие тетради, хрестоматии, самоучители и другие учебные издания по всем отраслям знания, рекомендованные учебно-методическими центрами и утверждённые Министерством образования и науки |
| УПб.01.06 | География | Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017<br>Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017<br>Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017<br>Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017 |
| УПб.01.07 | Математика | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: учебник : углубленный уровень / Г.К.Муравин, О.В. Муравина. – 9-е изд., стереотип.- М.: Просвещение, 2021. -318, [2] с.: ил.<br>Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл.: углубленный уровень: учебник / Г.К.Муравин, О.В. Муравина. – 9-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2022. -318, [2] с.: ил.<br>Математика. Геометрия:10 класс: углубленный уровень: учебник / |

| | | |
|---|---|---|
| | | А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М.Поляков; под ред.В.Е.Подольского. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 272 с.: ил.<br>Математика. Геометрия:11 класс: углубленный уровень: учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М.Поляков; под ред.В.Е.Подольского. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 254, [2] с.: ил. |
| УПб.01.08 | Биология | Биология. 10 класс: учебник: Базовый и углубленный уровни/ И.Б.Агафонова, В.И.Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2022.<br>Биология. 11 класс: учебник: Базовый и углубленный уровни/ И.Б.Агафонова, В.И.Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2022.<br>Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; под ред.В.М.Константинова.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2017.-336с. |
| УПб.01.09 | Физика | Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416с.<br>Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399с.<br>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей.<br>Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник. 2017г. |
| УПб.01.10 | Физическая культура | Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.<br>Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.<br>Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.<br>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-kultura-10-11-klassy-lyah<br>Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.<br>Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2017 |
| УПб.01.11 | Основы безопасности и защиты Родины | Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.<br>Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.<br>Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности, Москва, Академия, 2016<br>Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Практикум. М.: Академия,2017, учебник |
| УПу.02.01 | Информатика | Информатика: 11 класс: углубленный уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Рессин, С.М.Юнусов; под ред.А.А.Кузнецова. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 335, [1] с.: ил.<br>Информатика: 10 класс: углубленный уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Рессин, С.М.Юнусов; под ред.А.А.Кузнецова. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 335, [1] с.: ил. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017<br>Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2017<br><br>Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017<br><br>Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2017<br>http://ict.edu.ru/ портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» |
| УПу.02.02 | Химия | Химия: 11-й класс: углубленный уровень: учебник/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, А.Н.Лёвкин. - 2-е изд.,стер.-Москва: Просвещение, 2022. – 432 с.: ил.<br>Химия: 10-й класс: углубленный уровень: учебник/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков.- 2-е изд.,стер.-Москва: Просвещение, 2022. – 399, [1] с.: ил.<br>Ерохин Ю.М. Химия М.: Академия, 2016, учебник<br>Химия: Справочные материалы .-М.: Просвещение,1998<br>http://hemi.wallst.ru/ - Основы химии. Электронный учебник по школьному курсу.<br>http://en.edu.ru/ ресурсы и ссылки по физике, химии, биологии, математике, обзоры книг и периодических изданий, тесты, задания олимпиад.<br>http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html — электронная библиотека по химии |
| ДУП.03.01 | Индивидуальный проект | Бережнова Е.В. Основы исследовательской деятельности.- М.: Академия,2016, учебник |
| КВ.04.01 | Родной язык (русский)/ родная литература( русская) | Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А.Н.Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2024г.<br>Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учебник для студ. учреждения сред.проф. образования /Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.<br>Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Горелов А.А.Основы философии.-М.: ОИЦ «Академия»,2016 |
| ОГСЭ.02 | История | Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) 5-е изд. Учебник. 2016г. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Басова Н.В.Немецкий язык, М.:КНОРУС, 2013,учебник Щербакова Ю.Л. Английский язык для специалистов сферы обслуживания, общепита .-М.: Академия,2016 учебник Лаврик Е.В. Английский язык. Практикум.-М.: Академия,2015, учебник |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Решетников Н.В. Физическая культура М.: Академия, учебник |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Жарова М.Н. Психология общения (2-е изд, стер.) Учебник. 2017г. |
| ЕН.01 | Химия | В.В. Белик, К.И. Киенская. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 288с.<br>Ю.М.Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А.Ефимова и др., под ред. |

| | | |
|---|---|---|
| | | А.А.Ищенко. Аналитическая химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 480с. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016,учебник |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Мартинчик А.Н. А.А. Королев, Несвижский Ю.В.Микробиология, физиология питания, санитарии. Учебник. 2017г.<br>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. 10-е изд. Учебник. 2017г.<br>Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. Учебник. 2017г. |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. 2017г. |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. (12 изд.). Учебник. 2014г.<br>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2017г.<br>Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. Учебное пособие. 2016г.<br>Ботов М., В.Д. Елхина, Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник. 2013г. |
| ОП. 04 | Организация обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия,2013, учебник |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. (5-е изд.) Учебник. 2017г. |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Румынина В.В. Правовые основы профессиональной деятельности . М.: Академия,2017, учебник |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности (15-е изд.). 2017г.<br>Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности . 2017г. |
| ОП.08 | Охрана труда | Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебное пособие. 2014г. |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебник. 2017г. |
| ОП.10 | Технология приготовления блюд национальной кухни | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни, электронный учебник |
| ОП.11 | Искусство оформления блюд и изделий | Иванова И.Н.Рисование и лепка.-М.: ОИЦ «Академия», 2016 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Дубровская Н.И., Чубасова Е.В., Приготовление супов и соусов. М.: Издательский центр «Академия»,Учебник. 2017г.<br>Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с<br>Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник, М.: Издательский центр «Академия»,2017г.<br>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. 2017г. |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, | Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. |

| | | |
|---|---|---|
| | закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| ПМ.04 | 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. | Синицына А.В., Соколова Приготовление, оформлмление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2018г.<br><br>Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. (6-е изд.). М. : Издательский центр «Академия»,Учебное пособие. 2018г. |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. Учебник. М. : Издательский центр «Академия»,2016г.<br>Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторный практикум. 2016г.<br>Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. (6-е изд.) - М. : Издательский центр «Академия». Учебное пособие. 2017г. |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2017 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) | Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч.<br>Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 128 с.<br>Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Учебное пособие. 2014г. Академия,2018,<br>Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия,2018<br>Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия,2018 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2018<br>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия,2018,<br>Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия,2018, учебник |