

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное образовательное учреждение
Астраханской области высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ АО «Енотаевская
общеобразовательная школа-
интернат»

« » 2023 г.

Н.И. Стрелкова
(подпись)



УТВЕРЖДАЮ
Ректор  Т.В. Золина
Рассмотрено на Ученом совете
ГАОУ АО ВО «АГАСУ»
Протокол № 13
от «27» апреля 2023 г.



**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

Квалификация:
повар↔кондитер

Астрахань
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1	Целевой раздел.....	3
1.1.	Пояснительная записка.....	3
1.1.1.	Нормативные правовые основы разработки образовательной программы.....	3
1.1.2	Цели и задачи реализации основной образовательной программы.....	6
1.1.3	Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы... ..	8
1.1.4	Общая характеристика основной образовательной программы.....	8
1.1.5	Реализация требований ФГОС СОО	9
1.1.6	Реализация требований ФГОС СПО.....	10
1.2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.....	19
1.2.1	Планируемые результаты.....	19
1.2.2	Система оценки результатов.....	181
2.	Содержательный раздел.....	185
2.1.	Содержание основной профессиональной образовательной программы.....	185
2.1.1.	Учебный план.....	185
2.1.2.	Календарный учебный график.....	186
2.1.3.	Рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, рабочие программы курсов, рабочие программы модулей, рабочие программы практик... ..	186
2.1.4	Оценочные материалы.....	188
2.1.5.	Методические материалы.....	192
2.1.6.	Рабочая программа воспитания.....	193
2.1.7.	Календарный план воспитательной работы.....	194
2.1.8.	Формы аттестации.....	194
2.2.	План внеурочной деятельности.....	195
2.2.1.	План организации деятельности студенческого совета.....	195
2.2.2.	План реализации курсов внеурочной деятельности.....	199
2.2.3.	План воспитательных мероприятий.....	200
3.	Организационно-педагогические условия.....	216
3.1.	Общесистемные условия.....	216
3.2.	Материально-техническое обеспечение.....	217
3.3.	Учебно-методическое обеспечение.....	259
3.4.	Информационно-методические условия.....	259
3.5.	Кадровое обеспечение.....	261
3.6.	Психолого-педагогические условия.....	269
3.7.	Финансовые условия.....	271
	Приложения	

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную Енотаевским филиалом ГАОУ АО ВО «АГАСУ» и утвержденную ректором ГАОУ АО ВО «АГАСУ» (далее Университет) с учётом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, а также учебной и производственной практик, и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС и его компоненты ежегодно разрабатывается с учетом обновлений.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

Срок обучения: 3 года 10 месяцев. Форма обучения: очная.

1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы

Нормативную и правовую основы разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ (с изменениями на 17.02.2023г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);

- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный № 24480);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914 н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об Утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями на 03.12.2019г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями на 11.12.2020г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 22.02.2023 № 131/274 "Об утверждении особенностей проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего и среднего общего образования, формы проведения государственной итоговой аттестации и условий допуска к ней в 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26 учебных годах" (Зарегистрирован 21.03.2023 № 72652);

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18.11.2020г.);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн);

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации» (с изменениями от 12.01.2022);

- Приказ Росстандарта от 12.12.2014 г. № 2020-ст «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора занятий (ОКЗ) ОК 010-2014 (МСКЗ - 08)»;

- ОК 009-2016. Общероссийский классификатор специальностей по образованию (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2016 №2007-ст);

- Постановление Госстандарта России от 25.12.2002 г. № 502-ст «Общероссийский классификатор информации об общероссийских классификаторах. ОК 026-2002» (ред. от 13.10.2017г.);

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

- Устав ГАОУ АО ВО «Астраханский государственный архитектурно-

строительный университет» (далее – АГАСУ);

- Положение Енотаевского филиала государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» (далее Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763).

- Приказ Министерства просвещения РФ от 30.12.2022г. № П-985 «О введении в действие временных методических указаний по проведению демонстрационного экзамена»;

- Локальные нормативные акты Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

1.1.2. Цели и задачи реализации основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по профессии Повар, кондитер направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих и служащих 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 повар↔кондитер 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 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО);

– установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично 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 программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего и профессионального образования;

– развитие государственно-общественного управления в образовании;

– формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется по программе базовой подготовки. Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

ППКРС является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной профессии.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и проведению работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.1.3 Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы

ППКРС состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного цикла, обеспечивающего получение студентами среднего общего образования, и профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации повар↔кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ППКРС формируется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) 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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- повар↔кондитер

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар ↔ кондитер»: 5904 академических часа.

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

ППКРС содержит три раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Программа содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Выделение обязательной и вариативной части проводилось в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а в профессиональном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 1301 час (60% от общего объема общеобразовательного цикла), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 869 часов (40 % от общего объема общеобразовательного цикла).

Обязательная часть профессионального цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СПО и составляет 2304 часов (около 63,7 % от общего объема профессионального цикла), а вариативная часть - 1312 часов (около 36,3% от общего объема профессионального цикла). Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший

образовательную программу, углубления подготовки обучающегося.

В соответствии с выбранной профессией установлен естественнонаучный профиль образовательной программы. В соответствии с профилем на углубленном уровне изучаются предметы:

- Математика
- Химия

Организация образовательной деятельности по основной образовательной программе среднего профессионального образования основана на дифференциации содержания с учетом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих изучение учебных предметов 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 по основной образовательной программе, предусматриваются учебные предметы, курсы, обеспечивающие индивидуализацию обучения; внеурочная деятельность.

В зависимости от потребностей студенты могут выбирать изучение следующих предметов и дисциплин:

- Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
- Второй иностранный язык / Россия-моя история
- Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда.

1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл содержит 17 учебных предметов и разбит на три подцикла: общие учебные предметы, учебные предметы по выбору и дополнительные учебные предметы.

Подцикл «Общие учебные предметы» составили учебные предметы «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «Физическая культура». Дополнительно к этому подциклу отнесена внеурочная деятельность по курсу «Индивидуальный проект» как обязательная часть общеобразовательной программы.

Вариативную часть образовательной программы составили циклы «Учебные предметы по выбору» и «Дополнительные учебные предметы».

Подцикл «Учебные предметы по выбору» составили учебные предметы Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации, Второй иностранный язык / Россия-моя история,

Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда.

Подцикл «Дополнительные учебные предметы» составил учебный предмет Введение в профессию (Технология, Экология для профессий естественнонаучного профиля).

В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания и социализации, программа коррекционной работы.

1.1.6. Реализация требований ФГОС СПО

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций получаемой профессии и составляет 63,7 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (36,3%) и направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего *повар <-> кондитер.*

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах		
	Обязательная часть	вариативная часть	Общий объем
Общеобразовательный цикл	2216		2216
Общепрофессиональный цикл	324	256	580
Профессиональный цикл	1980	1056	3036
Государственная итоговая аттестация			72
Общий образовательной программы	4520	1312	4520+1312+72=5904

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в

профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

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

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 88 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 60 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно, в качестве варьируемых в зависимости от потребностей обучающихся введены дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» и «Основы интеллектуального труда»

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Основной вид деятельности	Профессиональный модуль
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная 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 цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик составляет 29,3 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

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

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.

Реализация ППКРС обеспечивается руководящими и педагогическими работниками филиала, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

Квалификация педагогических работников филиала отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 36 процентов.

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждому предмету, дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому

профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждому предмету, дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований бюджета Астраханской области является общедоступным. Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ», реализующий ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ», реализующий программу по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Базы практик обеспечивают прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

- Учебная практика реализуется в мастерских Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях должно соответствовать содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для демонстрационных экзаменов по модулям оснащаются рабочие места, исходя из выбранной технологии их проведения и содержания заданий.

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

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

1.2.1. Планируемые результаты

Планируемые результаты общеобразовательного цикла

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны освоить программу среднего общего образования и получить квалификации: повар <-> кондитер

Освоение программы среднего общего образования выражается в получении личностных, метапредметных и предметных результатов, определенных на основе требований ФГОС СОО, в том числе программу развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающую формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Образовательная программа устанавливает требования к результатам освоения обучающимися общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, 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.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы (ЛР)

ЛР1 осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

ЛР2 готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

ЛР3 наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

ЛР4 целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

ЛР5 готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества,

ЛР6 расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в том числе в части:

гражданского воспитания:

ЛР6.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР6.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР6.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

ЛР6.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР6.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

ЛР6.6 умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

ЛР6.7 готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

ЛР6.8 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;

ЛР6.9 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

ЛР6.10 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

ЛР6.11 осознание духовных ценностей российского народа;

ЛР6.12 сформированность нравственного сознания, этического поведения;

ЛР6.13 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

ЛР6.14 осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ЛР6.15 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:

ЛР6.16 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

ЛР6.17 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

ЛР6.18 убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

ЛР6.19 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

ЛР6.20 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

ЛР6.21 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

ЛР6.22 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

ЛР6.23 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР6.24 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

ЛР6.25 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

ЛР6.26 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

ЛР6.27 сформированность экологической культуры, понимание влияния

социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР6.28 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

ЛР6.29 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

ЛР6.30 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ЛР6.31 расширение опыта деятельности экологической направленности; ценности научного познания:

ЛР6.32 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

ЛР6.33 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР6.34 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

	ЛР1	ЛР2	ЛР3	ЛР4	ЛР5	ЛР6	ЛР 6.1	ЛР 6.2	ЛР 6.3	ЛР 6.4	ЛР 6.5	ЛР 6.6	ЛР 6.7	ЛР 6.8	ЛР 6.9	ЛР 6.10	ЛР 6.11	ЛР 6.12	ЛР 6.13	ЛР 6.14	ЛР 6.15	ЛР 6.16	ЛР 6.17	ЛР 6.18	ЛР 6.19	ЛР 6.20	ЛР 6.21	ЛР 6.22	ЛР 6.23	ЛР 6.24	ЛР 6.25	ЛР 6.26	ЛР 6.27	ЛР 6.28	ЛР 6.29	ЛР 6.30	ЛР 6.31	ЛР 6.32	ЛР 6.33	ЛР 6.34			
Русский язык	+		+		+	+	+	+	+				+	+	+	+	+		+			+		+	+		+												+				
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
История					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+								+								
Обществознание					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
География					+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Математика	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Информатика	+		+	+		+	+		+			+	+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+				+	+	+		+			+	+							+																							
Биология	+	+				+	+		+			+					+	+				+	+																	+	+		
Физическая культура	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+						+	+	+	+							+	+	+													
Родная литература/ Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации	+			+	+	+			+					+			+	+					+	+																	+		
Второй иностранный язык/ Россия- моя история																																											
Основы финансовой	+	+	+	+	+			+			+	+							+	+	+	+																			+		

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы:

MP1 освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

MP2 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;

MP3 овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

	MP1	MP2	MP3
Русский язык	+	+	+
Литература	+	+	+
История		+	+
Обществознание	+	+	+
География	+	+	+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
Математика	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+
Информатика	+	+	+
Физика	+	+	+
Химия		+	+
Биология		+	+
Физическая культура	+	+	
Родная литература/ Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации	+	+	+
Второй иностранный язык/ Россия-моя история	+	+	+
Основы финансовой грамотности/Эффективное поведение на рынке труда	+	+	+
Введение в профессию (Технология, Экология для профессий естественнонаучного профиля)	+	+	+

1.1 Универсальные учебные познавательные действия:

а) базовые логические действия:

УУПД 1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

УУПД 2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

УУПД 3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

УУПД 4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

УУПД 5 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие

результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

УУПД 6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

УУПД 7 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

УУПД 8 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

УУПД 9 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;

УУПД 10 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

УУПД 11 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УУПД 12 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

УУПД 13 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

УУПД 14 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

УУПД 15 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

УУПД 16 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

УУПД 17 уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

УУПД 18 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

УУПД 19 выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

УУПД 20 ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

УУПД 21 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

УУПД 22 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

УУПД 23 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

УУПД 24 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;

УУПД 25 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

	УУПД 1	УУПД 2	УУПД 3	УУПД 4	УУПД 5	УУПД 6	УУПД 7	УУПД 8	УУПД 9	УУПД 10	УУПД 11	УУПД 12	УУПД 13	УУПД 14	УУПД 15	УУПД 16	УУПД 17	УУПД 18	УУПД 19	УУПД 20	УУПД 21	УУПД 22	УУПД 23	УУПД 24	УУПД 25
Русский язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
История	+		+	+	+		+		+		+		+		+		+		+		+		+		+
Обществознание	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
География	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Математика	+	+	+	+	+																				
Иностранный язык	+	+				+		+	+						+					+	+	+	+	+	+
Информатика	+			+	+		+														+	+	+	+	+
Физика	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+	+		+	+	+			+	+	+	+
Химия	+	+	+		+			+		+			+		+	+				+	+				+
Биология	+		+	+	+			+	+				+	+	+	+			+	+	+			+	+
Физическая культура	+	+	+	+	+																				
Родная литература/ Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации	+																	+			+				
Второй иностранный язык/ Россия- моя история	+			+	+								+	+				+			+		+	+	+
Основы финансовой грамотности/Эффективное поведение на рынке труда	+	+	+	+	+								+	+							+	+	+	+	+
Введение в профессию (Технология, Экология для профессий естественнонаучного профиля)	+	+	+		+	+			+	+				+	+	+								+	+

2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

УКД 1 осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

УКД 2 распознавать невербальные средства общения, понимать значение

социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

УКД 3 владеть различными способами общения и взаимодействия;

УКД 4 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

УКД 5 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

УКД 6 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

УКД 7 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

УКД 8 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

УКД 9 оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

УКД 10 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

УКД 11 координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

УКД 12 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

	УКД 1	УКД 2	УКД 3	УКД 4	УКД 5	УКД 6	УКД 7	УКД 8	УКД 9	УКД 10	УКД 11	УКД 12
Русский язык	+	+	+		+	+		+	+	+		+
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
История			+	+				+	+			
Обществознание	+	+	+				+				+	+
География	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Математика			+		+				+			+
Иностранный язык	+	+	+	+	+						+	+
Информатика	+	+	+	+	+						+	
Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+		+		+					+	+	+
Биология	+	+					+			+	+	+
Физическая культура						+	+	+	+	+	+	+
Родная литература/ Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации		+				+		+				
Второй иностранный язык/ Россия-моя история	+	+	+		+	+					+	+
Основы финансовой грамотности/Эффективное	+	+		+						+	+	+

поведение на рынке труда											
Введение в профессию (Технология, Экология для профессий естественнонаучного профиля)		+	+	+		+	+			+	+

3.Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

УРД 1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УРД 2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

УРД 3 давать оценку новым ситуациям;

УРД 4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

УРД 5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

УРД 6 оценивать приобретенный опыт;

УРД 7 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

УРД 8 давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

УРД 9 владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

УРД 10 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

УРД 11 уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

УРД 12 самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

УРД 13 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

УРД 14 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

УРД 15 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

УРД 16 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

УРД 17 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

УРД 18 принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

УРД 19 признавать свое право и право других людей на ошибки;

УРД 20 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

	УРД 1	УРД 2	УРД 3	УРД 4	УРД 5	УРД 6	УРД 7	УРД 8	УРД 9	УРД 10	УРД 11	УРД 12	УРД 13	УРД 14	УРД 15	УРД 16	УРД 17	УРД 18	УРД 19	УРД 20
Русский язык	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Литература	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+
История	+	+		+													+	+	+	+
Обществознание	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+
География	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Математика		+	+	+	+					+	+			+		+			+	+
Иностранный язык	+	+	+		+		+					+	+	+		+		+	+	+
Информатика	+		+	+	+	+	+								+	+	+			
Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+	+					+												+	+
Биология					+		+						+			+			+	+
Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
Родная литература/ Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации							+			+										+
Второй иностранный язык/ Россия-моя история	+	+	+	+				+	+	+		+							+	
Основы финансовой грамотности/Эффективное поведение на рынке труда	+				+				+			+		+			+	+	+	+
Введение в профессию (Технология, Экология для профессий естественнонаучного профиля)	+			+		+		+	+			+						+	+	+

Русский язык и литература. (РЯЛ)

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: (УУПД)

УУПД (РЯЛ) 1 устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их

фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

УУПД (РЯЛ) 2 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 путем установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии;

УУПД (РЯЛ) 3 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;

УУПД (РЯЛ) 4 разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учетом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие;

УУПД (РЯЛ) 5 оценивать соответствие результатов деятельности ее целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст;

УУПД (РЯЛ) 6 развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учетом собственного речевого и читательского опыта.

УУПД (РЯЛ) 7 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

УУПД (РЯЛ) 8 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;

УУПД (РЯЛ) 9 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:

УУПД (РЯЛ) 10 формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие);

УУПД (РЯЛ) 11 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;

УУПД (РЯЛ) 12 анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность;

УУПД (РЯЛ) 13 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);

УУПД (РЯЛ) 14 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;

УУПД (РЯЛ) 15 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур;

УУПД (РЯЛ) 16 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:

УУПД (РЯЛ) 17 самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

УУПД (РЯЛ) 18 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и ее целевой аудитории, выбирать оптимальную форму ее представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

УУПД (РЯЛ) 19 владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

	УУПД (РЯЛ) 1	УУПД (РЯЛ) 2	УУПД (РЯЛ) 3	УУПД (РЯЛ) 4	УУПД (РЯЛ) 5	УУПД (РЯЛ) 6	УУПД (РЯЛ) 7	УУПД (РЯЛ) 8	УУПД (РЯЛ) 9	УУПД (РЯЛ) 10	УУПД (РЯЛ) 11	УУПД (РЯЛ) 12	УУПД (РЯЛ) 13	УУПД (РЯЛ) 14	УУПД (РЯЛ) 15	УУПД (РЯЛ) 16	УУПД (РЯЛ) 17	УУПД (РЯЛ) 18	УУПД (РЯЛ) 19
Русский язык	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Литература	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (РЯЛ) 1 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;

УКД (РЯЛ) 2 пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

УКД (РЯЛ) 3 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать свое отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

УКД (РЯЛ) 4 логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учетом цели и особенностей аудитории;

УКД (РЯЛ) 5 осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур;

УКД (РЯЛ) 6 принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;

УКД (РЯЛ) 7 оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат;

УКД (РЯЛ) 8 уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме;

УКД (РЯЛ) 9 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным;

УКД (РЯЛ) 10 участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.

	УКД (РЯЛ) 1	УКД (РЯЛ) 2	УКД (РЯЛ) 3	УКД (РЯЛ) 4	УКД (РЯЛ) 5	УКД (РЯЛ) 6	УКД (РЯЛ) 7	УКД (РЯЛ) 8	УКД (РЯЛ) 9	УКД (РЯЛ) 10
Русский язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (РЯЛ) 1 самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы;

УРД (РЯЛ) 2 оценивать приобретенный опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие;

УРД (РЯЛ) 3 осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения;

УРД (РЯЛ) 4 давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

УРД (РЯЛ) 5 осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

УРД (РЯЛ) 6 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.

	УРД (РЯЛ) 1	УРД (РЯЛ) 2	УРД (РЯЛ) 3	УРД (РЯЛ) 4	УРД (РЯЛ) 5	УРД (РЯЛ) 6
Русский язык	+	+	+	+	+	+
Литература	+	+	+	+	+	+

Иностранный язык (ИЯ)

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

УУПД (ИЯ) 1 анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;

УУПД (ИЯ) 2 распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;

УУПД (ИЯ) 3 выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкции и их функций);

УУПД (ИЯ) 4 сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;

УУПД (ИЯ) 5 различать в иноязычном устном и письменном тексте -

факт и мнение;

УУПД (ИЯ) 6 анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;

УУПД (ИЯ) 7 проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;

УУПД (ИЯ) 8 формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы;

УУПД (ИЯ) 9 самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями;

УУПД (ИЯ) 10 представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

УУПД (ИЯ) 11 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 (УУПД):

УУПД (ИЯ) 12 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);

УУПД (ИЯ) 13 полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

УУПД (ИЯ) 14 фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);

УУПД (ИЯ) 15 оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

УУПД (ИЯ) 16 соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

	1 (ИЯ) УУПД	2 (ИЯ) УУПД	3 (ИЯ) УУПД	4 (ИЯ) УУПД	5 (ИЯ) УУПД	6 (ИЯ) УУПД	7 (ИЯ) УУПД	8 (ИЯ) УУПД	9 (ИЯ) УУПД	10 (ИЯ) УУПД	11 (ИЯ) УУПД	12 (ИЯ) УУПД	13 (ИЯ) УУПД	14 (ИЯ) УУПД	15 (ИЯ) УУПД	16 (ИЯ) УУПД
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (ИЯ) 1 воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

УКД (ИЯ) 2 развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка;

УКД (ИЯ) 3 выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей;

УКД (ИЯ) 4 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);

УКД (ИЯ) 5 выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

УКД (ИЯ) 6 публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

УКД (ИЯ) 7 осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

	УКД (ИЯ) 1	УКД (ИЯ) 2	УКД (ИЯ) 3	УКД (ИЯ) 4	УКД (ИЯ) 5	УКД (ИЯ) 6	УКД (ИЯ) 7
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (ИЯ) 1 планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

УРД (ИЯ) 2 выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

УРД (ИЯ) 3 оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

УРД (ИЯ) 4 корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

УРД (ИЯ) 5 осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

	УРД (ИЯ) 1	УРД (ИЯ) 2	УРД (ИЯ) 3	УРД (ИЯ) 4	УРД (ИЯ) 5
Иностранный язык	+	+	+	+	+

Математика и информатика (МИ).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (МИ) 1 выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий;

УУПД (МИ) 2 устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

УУПД (МИ) 3 выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

УУПД (МИ) 4 воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные;

УУПД (МИ) 5 делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

УУПД (МИ) 6 проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы;

УУПД (МИ) 7 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:

УУПД (МИ) 8 использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

УУПД (МИ) 9 формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

УУПД (МИ) 10 проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы;

УУПД (МИ) 11 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:

УУПД (МИ) 12 выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;

УУПД (МИ) 13 оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;

УУПД (МИ) 14 выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

УУПД (МИ) 15 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;

УУПД (МИ) 16 формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;

УУПД (МИ) 17 проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;

УУПД (МИ) 18 создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;

УУПД (МИ) 19 использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

	УУПД (МИ) 1	УУПД (МИ) 2	УУПД (МИ) 3	УУПД (МИ) 4	УУПД (МИ) 5	УУПД (МИ) 6	УУПД (МИ) 7	УУПД (МИ) 8	УУПД (МИ) 9	УУПД (МИ) 10	УУПД (МИ) 11	УУПД (МИ) 12	УУПД (МИ) 13	УУПД (МИ) 14	УУПД (МИ) 15	УУПД (МИ) 16	УУПД (МИ) 17	УУПД (МИ) 18	УУПД (МИ) 19
Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Информатика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

УКД (МИ) 1 воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах;

УКД (МИ) 2 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;

УКД (МИ) 3 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;

УКД (МИ) 4 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;

УКД (МИ) 5 выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

	УКД (МИ) 1	УКД (МИ) 2	УКД (МИ) 3	УКД (МИ) 4	УКД (МИ) 5
Математика	+	+	+	+	+
Информатика	+	+	+	+	+

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (МИ) 1 составлять план, алгоритм решения задачи, выбрать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации;

УРД (МИ) 2 владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

УРД (МИ) 3 предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок;

УРД (МИ) 4 оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.

	УРД (МИ) 1	УРД (МИ) 2	УРД (МИ) 3	УРД (МИ) 4

Математика	+	+	+	+
Информатика	+	+	+	+

Естественно-научные предметы (ЕНП).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (ЕНП) 1 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;

УУПД (ЕНП) 2 определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа;

УУПД (ЕНП) 3 выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

УУПД (ЕНП) 4 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;

УУПД (ЕНП) 5 выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

УУПД (ЕНП) 6 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);

УУПД (ЕНП) 7 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, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

УУПД (ЕНП) 8 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;

УУПД (ЕНП) 9проводить 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;

УУПД (ЕНП) 10проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полета 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);

УУПД (ЕНП) 11формировать 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;

УУПД (ЕНП) 12уметь 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);

УУПД (ЕНП) 13уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчетные 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;

УУПД (ЕНП) 14выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне);

УУПД (ЕНП) 15проводить исследования условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения; конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого тела, имеющего площадь опоры.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

УУПД (ЕНП) 16создавать 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;

УУПД (ЕНП) 17использовать 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;

УУПД (ЕНП) 18 использовать ИТ-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественнонаучного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.

	УУПД (ЕНП) 1	УУПД (ЕНП) 2	УУПД (ЕНП) 3	УУПД (ЕНП) 4	УУПД (ЕНП) 5	УУПД (ЕНП) 6	УУПД (ЕНП) 7	УУПД (ЕНП) 8	УУПД (ЕНП) 9	УУПД (ЕНП) 10	УУПД (ЕНП) 11	УУПД (ЕНП) 12	УУПД (ЕНП) 13	УУПД (ЕНП) 14	УУПД (ЕНП) 15	УУПД (ЕНП) 16	УУПД (ЕНП) 17	УУПД (ЕНП) 18
Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+
Биология	+		+	+	+					+	+	+	+	+		+	+	+

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (ЕНП) 1 аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;

УКД (ЕНП) 2 при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира;

УКД (ЕНП) 3 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").

	УКД (ЕНП) 1	УКД (ЕНП) 1	УКД (ЕНП) 1
Физика	+	+	+
Химия	+	+	+
Биология	+	+	+

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (ЕНП) 1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

УРД (ЕНП) 2 самостоятельно составлять план решения расчетных и

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

УРД (ЕНП) 3 сделать 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;

УРД (ЕНП) 4 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач;

УРД (ЕНП) 5 принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.

	УРД (ЕНП) 1	УРД (ЕНП) 2	УРД (ЕНП) 3	УРД (ЕНП) 4	УРД (ЕНП) 5
Физика	+	+	+	+	+
Химия	+	+	+	+	+
Биология	+	+	+	+	+

Общественно-научные предметы (ОНП).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (ОНП) 1 характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях;

УУПД (ОНП) 2 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;

УУПД (ОНП) 3 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;

УУПД (ОНП) 4 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;

УУПД (ОНП) 5оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны;

УУПД (ОНП) 6вносить 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:

УУПД (ОНП) 7 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;

УУПД (ОНП) 8 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;

УУПД (ОНП) 9формулировать 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;

УУПД (ОНП) 10актуализировать 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 учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ;

УУПД (ОНП) 11проявлять 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:

УУПД (ОНП) 12 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;

УУПД (ОНП) 13 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;

УУПД (ОНП) 14 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;

УУПД (ОНП) 15 оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.

	УУПД (ОНП) 1	УУПД (ОНП) 2	УУПД (ОНП) 3	УУПД (ОНП) 4	УУПД (ОНП) 5	УУПД (ОНП) 6	УУПД (ОНП) 7	УУПД (ОНП) 8	УУПД (ОНП) 9	УУПД (ОНП) 10	УУПД (ОНП) 11	УУПД (ОНП) 12	УУПД (ОНП) 13	УУПД (ОНП) 14	УУПД (ОНП) 15
История	+	+					+	+							+
Обществознание		+	+			+	+				+	+		+	+
География			+	+	+		+			+			+		+

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (ОНП) 1 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;

УКД (ОНП) 2 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;

УКД (ОНП) 3 ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

	УКД (ОНП) 1	УКД (ОНП) 2	УКД (ОНП) 3
История	+	+	
Обществознание	+	+	
География		+	+

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (ОНП) 1 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;

УРД (ОНП) 2 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.

	УРД (ОНП) 1	УРД (ОНП) 2
История	+	
Обществознание	+	+
География	+	+

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ

наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

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

Предметные освоения основной образовательной программы

ОУП.01 Русский язык

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.01 Русский язык на базовом уровне отражают:

ПР1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

ПР2 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;

ПР3 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);

ПР4 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);

ПР5 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;

ПР6 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;

ПР7 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);

ПР8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПР9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

В результате освоения учебного предмета на базовом уровне обучающийся должен знать:

З 1-об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания;

З 2 -о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

З 3-о нормах речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

З 4 -о системе стилей языка художественной литературы,

З 5 -о роли русского языка как основы успешной социализации личности,

З 6- о основных единицах и уровнях языка, их признаках и взаимосвязи.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У 1– использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;

У 2– использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов;

У 3 – создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);

У 4– выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;

У 5– подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;

У 6– правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;

У 7– создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью текста;

У 8– сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения;

У 9 – использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);

У 10– анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;

У 11– извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;

У 12– преобразовывать текст в другие виды передачи информации;

У 13– выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;

У 14– соблюдать культуру публичной речи;

У 15– соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;

У 16– оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;

У 17– использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

У 18– распознавать уровни и единицы языка в предъявленном тексте и видеть взаимосвязь между ними;

У 19– анализировать при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

У 20– комментировать авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка);

У 21– отличать язык художественной литературы от других разновидностей современного русского языка;

У 22– использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;

У 23– иметь представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания;

У 24– выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи;

У 25– дифференцировать главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте;

У 26– проводить самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию;

У 27– сохранять стилевое единство при создании текста заданного функционального стиля;

У 28– владеть умениями информационно перерабатывать прочитанные и прослушанные тексты и представлять их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов;

У 29– создавать отзывы и рецензии на предложенный текст;

У 30– соблюдать культуру чтения, говорения, аудирования и письма;

У 31– соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

У 32– соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения;

У 33– осуществлять речевой самоконтроль;

У 34– совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки на основе знаний о нормах русского литературного языка;

У 35– использовать основные нормативные словари и справочники для расширения словарного запаса и спектра используемых языковых средств;

У 36– оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов (в том числе художественной литературы).

ОУП.02 Литература

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.02 Литература на базовом уровне отражают:

ПР1) 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;

ПР2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

ПР3) 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;

ПР4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

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

ПР5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

ПР6) 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;

ПР7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного

восприятия и интеллектуального понимания;

ПР8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

ПР9) 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;

ПР10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

ПР11) 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;

ПР12) 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;

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

З 1 – о месте и значении русской литературы в мировой литературе;

З 2 – о произведениях новейшей отечественной и мировой литературы;

З 3– о важнейших литературных ресурсах, в том числе в сети Интернет;

З 4– об историко-культурном подходе в литературоведении;

З 5 – об историко-литературном процессе XIX и XX веков;

З 6– о наиболее ярких или характерных чертах литературных направлений или течений;

З 7– имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии, названия ключевых произведений, имена героев, ставших «вечными образами» или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;

З 8– о соотношении и взаимосвязях литературы с историческим периодом, эпохой.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У 1– демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;

– в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:

У 2 - обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);

У 3 - использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;

У 4 - давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;

У 5 - анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;

У 6 - определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения

новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;

У 7 - анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);

У 8 - анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);

– осуществлять следующую продуктивную деятельность:

У 9 - давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);

У 10 - выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

У 11 – давать историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и т. п.);

У 12 – анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности;

У 13 – анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);

У 14– анализировать одну из интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как интерпретируется исходный текст.

ОУП.03 История

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета на ОУП.03 История базовом уровне отражают:

ПР 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);

ПР 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;

ПР 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;

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

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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);

ПР 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;

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

ПР 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. Экономическое 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.

В результате изучения учебного предмета выпускник должен знать:

31. 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 в.

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

33. знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России 1914 - 1945 гг.,

34. Знать величие личности человека, влияние его деятельности на ход истории.

35. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в 1914 - 1945 гг.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

36. Знать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1914 - 1945 гг.;

37. знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России 1945 - 2022 гг.,

38. Знать обучающимися особенностей развития нашей страны как многонационального государства, важности уважения и взаимопонимания между всеми народами России.

39. Знать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1945 - 2022 гг.;

уметь:

У1. осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей;

У2. планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале, определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды, проявлять творчество и инициативу в

индивидуальной и командной работе, оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу.

У3. понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, 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 в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

У4. умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

У5. умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

У6. 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 в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI в.;

У7. умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

У8. умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

У9. умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в.; 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 других);

У10. 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;

У11. умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

У12. умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду

У13. указывать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1914 - 1945 гг.;

У14. называть даты важнейших событий и процессов отечественной и всеобщей истории 1914 - 1945 гг.;

У15. выявлять синхронность исторических процессов отечественной и всеобщей истории 1914 - 1945 гг.,

У16. делать выводы о тенденциях развития своей страны и других стран в данный период;

У17. характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты и последствия важнейших исторических событий, явлений, процессов истории России 1914 - 1945 гг.

У18. умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду.

У19. указывать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1945 - 2022 гг.;

У20. называть даты важнейших событий и процессов отечественной и всеобщей истории 1945 - 2022 гг.;

У21. выявлять синхронность исторических процессов отечественной и всеобщей истории 1945 - 2022 гг., делать выводы о тенденциях развития своей страны и других стран в данный период;

У22. характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты и последствия важнейших исторических событий, явлений, процессов истории России 1945 - 2022 гг.

ОУП.04 Обществознание

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета на ОУП.04 Обществознание базовом уровне отражают:

ПР 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 регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными

ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

З 1. об (о) обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре;

З 2. о сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;

З 3. об (о) историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;

З 4. об (о) экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях

рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах

З 5. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами,

З 6. о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи;

З 7. о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

З 8. о (об) праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве.

З 9. знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации;

В результате освоения учебного обучающийся должен уметь:

У 1. уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

У 2. определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации,

У 3.устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества;

У 4. определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний

У 5. определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт;

У 6. устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей;

ОУП.05 География

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.05 География на базовом уровне отражают:

ПР 1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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;

ПР 2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

ПР 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;

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

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

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен *знать*:

31 в рамках изучаемой темы – знание географической терминологии, системы базовых географических понятий, основных географических закономерностей;

уметь:

У1 применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов;

У2 осуществлять географический анализ и интерпретацию информации из различных источников.

ОУП.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.06 Основы безопасности жизнедеятельности на базовом уровне отражают:

ПР1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

ПР2 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 и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

ПР3 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;

ПР4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

ПР5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики 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 характера;

ПР6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

ПР7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

ПР8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной

среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

ПР9сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

ПР10сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

ПР11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

ПР12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

В результате изучения учебного предмета обучающийся должен:

знать:

31 свои гражданские права и обязанности, символы государственной власти;

32назначение основных нормативных правовых актов в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;

33опасные факторы природного, техногенного и социального характера, характерных для региона проживания;

34основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения;

35основные нормативные правовые акты, составляющие правовую основу противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;

36назначение общегосударственной системы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму;

37назначение основных нормативных правовых актов в области здорового образа жизни;

38основные факторы и привычки, пагубно влияющие на здоровье человека;

39 факторы, положительно и отрицательно влияющие на репродуктивное здоровье;

310основы медицинских знаний и оказание первой помощи;

311 основные нормативные правовые акты в области обороны государства;

312 факторы и источники угроз национальной безопасности, оказывающие негативное влияние на национальные интересы России;

313 структуру Вооруженных Сил РФ;

314 основные нормативные правовые акты в области воинской обязанности граждан и военной службы;

315 нормативные правовые акты для изучения и реализации своих прав и обязанностей до призыва, во время призыва, во время прохождения военной службы, во время увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

316 Общевоинские уставы ВС РФ при подготовке к прохождению военной службы по призыву, контракту;

317 порядок и сроки прохождения службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы;

318 назначение Строевого устава ВС РФ;

319 порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям;

320 особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях;

321 виды современного вооружения Российской армии;

уметь:

У1 отстаивать свою гражданскую позицию;

У2 комментировать назначение основных нормативных правовых актов, определяющих правила и безопасность дорожного движения; использовать основные нормативные правовые акты в области безопасности дорожного движения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности, оперировать основными понятиями в области безопасности дорожного движения;

У3 объяснять назначение предметов экипировки для обеспечения безопасности при управлении двухколесным транспортным средством; действовать согласно указанию на дорожных знаках; пользоваться официальными источниками для получения информации в области безопасности дорожного движения;

У4 прогнозировать и оценивать последствия своего поведения в качестве пешехода, пассажира или водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для сохранения жизни и здоровья (своих и окружающих людей);

У5 составлять модели личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на дороге (в части, касающейся пешеходов, пассажиров и водителей транспортных средств);

У6 комментировать назначение нормативных правовых актов в области охраны окружающей среды. использовать основные нормативные правовые акты в области охраны окружающей среды для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;

У7 оперировать основными понятиями в области охраны окружающей среды; распознавать наиболее неблагоприятные территории в районе

проживания; описывать факторы экориска, объяснять, как снизить последствия их воздействия;

У8определять, какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать в зависимости от поражающего фактора при ухудшении экологической обстановки; опознавать организации, отвечающие за защиту прав потребителей и благополучие человека, природопользование и охрану окружающей среды, для обращения в случае необходимости; опознавать, для чего применяются и используются экологические знаки;

У9пользоваться официальными источниками для получения информации об экологической безопасности и охране окружающей среды; прогнозировать и оценивать свои действия в области охраны окружающей среды; составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и при ухудшении экологической обстановки;

У10распознавать явные и скрытые опасности в современных молодежных хобби; соблюдать правила безопасности в увлечениях, не противоречащих законодательству РФ; использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за противоправные действия и асоциальное поведение во время занятий хобби; пользоваться официальными источниками для получения информации о рекомендациях по обеспечению безопасности во время современных молодежными хобби;

прогнозировать и оценивать последствия своего поведения во время занятий современными молодежными хобби; применять правила и рекомендации для составления модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби;

У11распознавать опасности, возникающие в различных ситуациях на транспорте, и действовать согласно обозначению на знаках безопасности и в соответствии с сигнальной разметкой; использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за асоциальное поведение на

транспорте; пользоваться официальными источниками для получения информации о правилах и рекомендациях по обеспечению безопасности на транспорте; прогнозировать и оценивать последствия своего поведения на транспорте; составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

У12комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций; – использовать основные нормативные правовые акты в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций для изучения и реализации своих прав и определения ответственности; оперировать основными понятиями в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;

У13раскрывать составляющие государственной системы, направленной на защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; приводить примеры основных направлений деятельности государственных служб по защите населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций: прогноз,

мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения;

У14 приводить примеры потенциальных опасностей природного, техногенного и социального характера, характерных для региона проживания, и опасностей и чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий; объяснять причины их возникновения, характеристики, поражающие факторы, особенности и последствия;

У15 использовать средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля; действовать согласно обозначению на знаках безопасности и плане эвакуации; вызывать в случае

необходимости службы экстренной помощи; прогнозировать и оценивать свои действия в области обеспечения личной безопасности в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;

У16 пользоваться официальными источниками для получения информации о защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время; составлять модель личного безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

У17 характеризовать особенности экстремизма, терроризма и наркотизма в Российской Федерации; объяснять взаимосвязь экстремизма, терроризма и наркотизма; оперировать основными понятиями в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации; раскрывать предназначение общегосударственной системы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму; объяснять основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму; комментировать назначение основных нормативных правовых актов, составляющих правовую основу противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;

У18 описывать органы исполнительной власти, осуществляющие противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации; пользоваться официальными сайтами и изданиями органов исполнительной власти, осуществляющих противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации, для обеспечения личной безопасности; использовать основные нормативные правовые акты в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;

У19 распознавать признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность; распознавать симптомы употребления наркотических средств; описывать способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность, распространению и употреблению наркотических средств; использовать официальные сайты ФСБ России, Министерства юстиции Российской Федерации для ознакомления с перечнем организаций, запрещенных в Российской Федерации в связи с экстремистской и террористической деятельностью;

У20 описывать действия граждан при установлении уровней

террористической опасности; описывать правила и рекомендации в случае проведения террористической акции; составлять модель личного безопасного поведения при установлении уровней террористической опасности и угрозе совершения террористической акции;

У21 комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области здорового образа жизни; использовать основные нормативные правовые акты в области здорового образа жизни для изучения и реализации своих прав; оперировать основными понятиями в области здорового образа жизни; описывать факторы здорового образа жизни; объяснять преимущества здорового образа жизни; объяснять значение здорового образа жизни для благополучия общества и государства;

У22 описывать основные факторы и привычки, пагубно влияющие на здоровье человека; раскрывать сущность репродуктивного здоровья; распознавать факторы, положительно и отрицательно влияющие на репродуктивное здоровье; пользоваться официальными источниками для получения информации о здоровье, здоровом образе жизни, сохранении и укреплении репродуктивного здоровья;

У23 комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области оказания первой помощи; использовать основные нормативные правовые акты в области оказания первой помощи для изучения и реализации своих прав, определения ответственности; оперировать основными понятиями в области оказания первой помощи; отличать первую помощь от медицинской помощи;

У24 распознавать состояния, при которых оказывается первая помощь, и определять мероприятия по ее оказанию; оказывать первую помощь при неотложных состояниях; вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи; выполнять переноску (транспортировку) пострадавших различными способами с использованием подручных средств и средств промышленного изготовления; действовать согласно указанию на знаках безопасности медицинского и санитарного назначения; составлять модель личного безопасного поведения при оказании первой помощи пострадавшему;

У25 комментировать назначение основных нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения; использовать основные нормативные правовые акты в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности; оперировать понятием «инфекционные болезни» для определения отличия инфекционных заболеваний от неинфекционных заболеваний и особо опасных инфекционных заболеваний;

У26 классифицировать основные инфекционные болезни; определять меры, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний; – действовать в порядке и по правилам поведения в случае возникновения эпидемиологического или бактериологического очага;

У27 комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области обороны государства; характеризовать состояние и тенденции развития

современного мира и России; описывать национальные интересы РФ и стратегические национальные приоритеты; приводить примеры факторов и источников угроз национальной безопасности, оказывающих негативное влияние на национальные интересы России; приводить примеры основных внешних и внутренних опасностей; раскрывать основные задачи и приоритеты международного сотрудничества РФ в рамках реализации национальных интересов и обеспечения безопасности;

У28разъяснять основные направления обеспечения национальной безопасности и обороны РФ; оперировать основными понятиями в области обороны государства; раскрывать основы и организацию обороны РФ; раскрывать предназначение и использование ВС РФ в области обороны; объяснять направление военной политики РФ в современных условиях; описывать предназначение и задачи Вооруженных Сил РФ, других войск воинских формирований и органов в мирное и военное время;

У29характеризовать историю создания ВС РФ; описывать структуру ВС РФ; характеризовать виды и рода войск ВС РФ, их предназначение и задачи; распознавать символы ВС РФ; приводить примеры воинских традиций и ритуалов ВС РФ;

У30комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области воинской обязанности граждан и военной службы; использовать нормативные правовые акты для изучения и реализации своих прав и обязанностей до призыва, во время призыва, во время прохождения военной службы, во время увольнения с военной службы и пребывания в запасе; оперировать основными понятиями в области воинской обязанности граждан и военной службы;

У31раскрывать сущность военной службы и составляющие воинской обязанности гражданина РФ; характеризовать обязательную и добровольную подготовку к военной службе; раскрывать организацию воинского учета; – комментировать назначение Общевоинских уставов ВС РФ; использовать Общевоинские уставы ВС РФ при подготовке к прохождению военной службы по призыву, контракту;

У32описывать порядок и сроки прохождения службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы; объяснять порядок назначения на воинскую должность, присвоения и лишения воинского звания; различать военную форму одежды и знаки различия военнослужащих ВС РФ;

У33описывать основание увольнения с военной службы; раскрывать предназначение запаса; объяснять порядок зачисления и пребывания в запасе; раскрывать предназначение мобилизационного резерва; объяснять порядок заключения контракта и сроки пребывания в резерве;

У34Комментировать назначение Строевого устава ВС РФ; использовать Строевой устав ВС РФ при обучении элементам строевой подготовки; оперировать основными понятиями Строевого устава ВС РФ; выполнять строевые приемы и движение без оружия; выполнять воинское приветствие без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него; выполнять строевые приемы в составе отделения

на месте и в движении; приводить примеры команд управления строем с помощью голоса; описывать назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова;

У35выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова для чистки и смазки; описывать порядок хранения автомата; различать составляющие патрона; снаряжать магазин патронами; выполнять меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб; описывать явление выстрела и его практическое значение; объяснять значение начальной скорости пули, траектории полета пули, пробивного и убойного действия пули при поражении противника; объяснять влияние отдачи оружия на результат выстрела; выбирать прицел и правильную точку прицеливания для стрельбы по неподвижным целям; объяснять ошибки прицеливания по результатам стрельбы; выполнять изготовку к стрельбе; производить стрельбу;

У36объяснять назначение и боевые свойства гранат; различать наступательные и оборонительные гранаты; описывать устройство ручных осколочных гранат; выполнять приемы и правила снаряжения и метания ручных гранат; выполнять меры безопасности при обращении с гранатами;

У37объяснять предназначение современного общевойскового боя; характеризовать современный общевойсковой бой; описывать элементы инженерного оборудования позиции солдата и порядок их оборудования; выполнять приемы «К бою», «Встать»; объяснять, в каких случаях используются перебежки и переползания; выполнять перебежки и переползания (по-пластунски, на полчетвереньках, на боку); определять стороны горизонта по компасу, солнцу и часам, по Полярной звезде и признакам местных предметов; передвигаться по азимутам; описывать назначение, устройство, комплектность, подбор и правила использования противогаза, респиратора, общевойскового защитного комплекта (ОЗК) и легкого защитного костюма (Л-1);

У38применять средства индивидуальной защиты; действовать по сигналам оповещения исходя из тактико-технических характеристик (ТТХ) средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения; описывать состав и область применения аптечки индивидуальной; раскрывать особенности оказания первой помощи в бою; выполнять приемы по выносу раненых с поля боя;

У39раскрывать сущность военно-профессиональной деятельности; объяснять порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям; оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военно-профессиональной деятельности; характеризовать особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях; использовать официальные сайты для ознакомления с правилами приема в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России;

У40объяснять, как экологическая безопасность связана с национальной безопасностью и влияет на нее;

У41устанавливать и использовать мобильные приложения служб, обеспечивающих защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, для обеспечения личной безопасности;

У42объяснять основные задачи и направления развития, строительства, оснащения и модернизации ВС РФ; приводить примеры применения различных типов вооружения и военной техники в войнах и конфликтах различных исторических периодов, проследить их эволюцию; приводить примеры сигналов управления строем с помощью рук, флажков и фонаря; определять назначение, устройство частей и механизмов автомата Калашникова; выполнять чистку и смазку автомата Калашникова; выполнять нормативы неполной разборки и сборки автомата Калашникова; описывать работу частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе; выполнять норматив снаряжения магазина автомата Калашникова патронами; описывать работу частей и механизмов гранаты при метании; выполнять нормативы надевания противогаза, респиратора и общевойскового защитного комплекта (ОЗК);

У43выстраивать индивидуальную траекторию обучения с возможностью получения военно-учетной специальности и подготовки к поступлению в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России; оформлять необходимые документы для поступления в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.

ОУП.07 Математика

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.07 Математика на углубленном уровне отражают:

ПР1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПР2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ПР3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ПР4 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;

ПР5 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;

ПР6 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;

ПР7 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;

ПР8 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;

ПР9 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;

ПР10 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;

ПР11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

ПР12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПР13 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;

ПР14 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.

ПР15 умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;

ПР16 умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;

ПР17 умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;

ПР18 умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;

ПР19 умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;

ПР20 умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;

ПР21 умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения,

неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

ПР22 умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;

умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;

умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;

ПР23 умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;

ПР24 умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;

умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;

ПР25 умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;

ПР26 умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

ПР27 умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

ПР28 умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

ПР29 умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

ПР30 умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

ПР31 умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное

произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3 , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;

ПР32 умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;

ПР33 умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31 понятие рационального числа, бесконечной десятичной периодической дроби; определение корня n -й степени, его свойства; свойства степени с рациональным показателем; свойства функций; схему исследования функции; определение степенной функции; понятие иррационально уравнения;

32 определение показательной функции и её свойства; методы решения показательных уравнений и неравенств и их систем; понятие логарифма, основное логарифмическое тождество и свойства логарифмов; формулу перехода; определение логарифмической функции и её свойства; понятие логарифмического уравнения и неравенства; методы решения логарифмических уравнений; алгоритм решения логарифмических неравенств; понятие комбинаторной задачи и основных методов её решения (перестановки, размещения, сочетания без повторения и с повторением); понятие логической задачи; приёмы решения комбинаторных, логических задач; элементы графового моделирования;

33 понятия синуса, косинуса, тангенса, котангенса произвольного угла; радианной меры угла; как определять знаки синуса, косинуса и тангенса простого аргумента по четвертям; основные тригонометрические тождества; доказательство основных тригонометрических тождеств; формулы синуса, косинуса суммы и разности двух углов; формулы двойного угла; вывод формул приведения; определение арккосинуса, арксинуса, арктангенса и формулы для решения простейших тригонометрических уравнений; методы решения тригонометрических уравнений; область определения и множество значений элементарных тригонометрических функций; тригонометрические функции, их свойства и графики;

34 основные понятия стереометрии; аксиомы стереометрии и следствия из аксиом стереометрии; понятие поверхности геометрических тел; прикладное

значение геометрии; определение параллельности прямых; возможные случаи взаимного расположения двух прямых в пространстве, прямой и плоскости; определение параллельных плоскостей; свойства и признаки параллельности прямых и плоскостей; определение угла между двумя прямыми; определение тетраэдра и параллелепипеда; понятие перпендикулярности прямой и плоскости; свойства и признаки перпендикулярности прямых и плоскостей; определение перпендикуляра и наклонной; определение угла между прямой и плоскостью; определение двугранного угла; понятие перпендикулярности плоскостей; понятие трехгранного угла.

35 виды многогранников; виды правильных многогранников и элементов их симметрии; элементы конуса: вершина, ось, образующая, основание; элементы цилиндра: основания, ось, образующая; формулы площади боковой и полной поверхности цилиндра, конуса; элементы усеченного конуса; формулы площади боковой и полной поверхности цилиндра, конуса и усеченного конуса; определение сферы и шара; уравнение сферы; формулу площади сферы формулы объема прямоугольного параллелепипеда; теорему о объеме прямой призмы; формулу объема цилиндра; формулу объема шара; формулу площади сферы;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У1 свободно оперировать основными понятиями, определениями, основными видами определений, основными видами теорем;

У2 проводить доказательные рассуждения не только для обоснования истинности утверждений, но и в ситуациях повседневной жизни, при решении задач из других предметов;

У3 выполнять вычисления и стандартные тождественные преобразования тригонометрических, логарифмических, степенных, иррациональных, действительных выражений;

У4 решать разные виды математических уравнений и неравенств и их систем, различными методами решения;

У5 владеть основными теоремами и формулами, применять их при решении и доказательстве разных математических задач;

У6 составлять и решать уравнения, неравенства, их системы при решении задач.

У7 применять простейшие программные средства при решении математических задач;

У8 применять математические знания к исследованию окружающего мира (моделирование физических процессов, задачи экономики).

ОУП.08 Иностранный язык

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.08 Иностранный язык на базовом уровне отражают:

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

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

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31 - основные правила говорения, диалогическую речь, монологическую речь

32 - правила чтения и письма на английском языке

33 - орфографию и пунктуацию

34 – фонетическую, лексическую и грамматическую сторону речи уметь:

У1 - вести диалоги разных видов (диалог-расспрос, диалог— обмен мнениями, диалог — побуждение к действию и их комбинации) в различных коммуникативных ситуациях в рамках тематики учебника;

У2 - понимать на слух основное содержание бóльшего количества аутентичных текстов, касающихся ситуаций повседневного общения;

У3 - читать аутентичные тексты разных стилей с различной глубиной проникновения в содержание и смысл;

У4 - письменно фиксировать прочитанную или прослушанную информацию;

ОУП.09 Информатика

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.09 Информатика на базовом уровне отражают:

ПР1 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;;

ПР2 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;

ПР3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в

современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений ;

ПР4 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;

ПР5 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

ПР6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

ПР7 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;

ПР8 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);

ПР9 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;

ПР10 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);

ПР11 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;

ПР12 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.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31- эквивалентные преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, в том числе и при составлении поисковых запросов;

32- переводить заданное натуральное число из двоичной записи в восьмеричную и шестнадцатеричную и обратно;

33- сравнивать, складывать и вычитать числа, записанные в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления;

34 – использовать знания о графах, деревьях и списках при описании реальных объектов и процессов;

35 – строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано;

36 - использовать знания о кодах, которые позволяют обнаруживать ошибки при передаче данных, а также о помехоустойчивых кодах ;

37 – понимать важность дискретизации данных;

38 - использовать знания о постановках задач поиска и сортировки; их роли при решении задач анализа данных;

39 – использовать навыки и опыт разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ;

310 - использовать основные управляющие конструкции последовательного программирования и библиотеки прикладных программ;

311 - выполнять созданные программы;

312 – разрабатывать и использовать компьютерно-математические модели; оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов; интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; анализировать готовые модели на предмет соответствия реальному объекту или процессу;

313 – применять базы данных и справочные системы при решении задач,

возникающих в ходе учебной деятельности и вне ее; создавать учебные многотабличные базы данных;

314 – классифицировать программное обеспечение в соответствии с кругом выполняемых задач;

315 – понимать основные принципы устройства современного компьютера и мобильных электронных устройств; использовать правила безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными устройствами;

316– понимать общие принципы разработки и функционирования интернетприложений; создавать веб-страницы; использовать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;

317 – критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У1 - кодировать и декодировать тексты по заданной кодовой таблице; строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; понимать задачи построения кода, обеспечивающего по возможности меньшую среднюю длину сообщения при известной частоте символов, и кода, допускающего диагностику ошибок;

У2 - строить логические выражения с помощью операций дизъюнкции, конъюнкции, отрицания, импликации, эквиваленции; выполнять эквивалентные преобразования этих выражений, используя законы алгебры логики (в частности, свойства дизъюнкции, конъюнкции, правила де Моргана, связь импликации с дизъюнкцией);

У3 - строить таблицу истинности заданного логического выражения; строить логическое выражение в дизъюнктивной нормальной форме по заданной таблице истинности; определять истинность высказывания, составленного из элементарных высказываний с помощью логических операций, если известна истинность входящих в него элементарных высказываний; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать логические уравнения;

У4 - строить дерево игры по заданному алгоритму; строить и обосновывать выигрышную стратегию игры;

У5 - записывать натуральные числа в системе счисления с данным основанием; использовать при решении задач свойства позиционной записи числа, в частности признак делимости числа на основание системы счисления;

У6 - записывать действительные числа в экспоненциальной форме; применять знания о представлении чисел в памяти компьютера;

У7 - описывать графы с помощью матриц смежности с указанием длин ребер (весовых матриц); решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов, в частности задачу построения оптимального пути между вершинами ориентированного ациклического графа и определения количества различных путей между вершинами;

У8 - формализовать понятие "алгоритм" с помощью одной из универсальных моделей вычислений (машина Тьюринга, машина Поста и др.); понимать содержание тезиса Черча-Тьюринга;

У9 - понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы и размер используемой памяти при заданных исходных данных; асимптотическая сложность алгоритма в зависимости от размера исходных данных); определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов;

У10 - анализировать предложенный алгоритм, например определять, какие результаты возможны при заданном множестве исходных значений и при каких исходных значениях возможно получение указанных результатов;

У11 - создавать, анализировать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы, связанные с анализом элементарных функций (в том числе приближенных вычислений), записью чисел в позиционной системе счисления, делимостью целых чисел; линейной обработкой последовательностей и массивов чисел (в том числе алгоритмы сортировки), анализом строк, а также рекурсивные алгоритмы;

У12 - применять метод сохранения промежуточных результатов (метод динамического программирования) для создания полиномиальных (не переборных) алгоритмов решения различных задач; примеры: поиск минимального пути в ориентированном ациклическом графе, подсчет количества путей;

У13 - создавать собственные алгоритмы для решения прикладных задач на основе изученных алгоритмов и методов;

У14 - применять при решении задач структуры данных: списки, словари, деревья, очереди; применять при составлении алгоритмов базовые операции со структурами данных;

У15 - использовать основные понятия, конструкции и структуры данных последовательного программирования, а также правила записи этих конструкций и структур в выбранном для изучения языке программирования;

У16 - использовать в программах данные различных типов; применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки символьных строк; выполнять обработку данных, хранящихся в виде массивов различной размерности; выбирать тип цикла в зависимости от решаемой подзадачи; составлять циклы с использованием заранее определенного инварианта цикла; выполнять базовые операции с текстовыми и двоичными файлами; выделять подзадачи, решение которых необходимо для решения поставленной задачи в полном объеме; реализовывать решения подзадач в виде подпрограмм, связывать подпрограммы в единую программу; использовать модульный принцип построения программ; использовать библиотеки стандартных подпрограмм;

У17 - применять алгоритмы поиска и сортировки при решении типовых задач;

У18 - выполнять объектно-ориентированный анализ задачи: выделять объекты, описывать на формальном языке их свойства и методы; реализовывать

объектно-ориентированный подход для решения задач средней сложности на выбранном языке программирования;

У19 - выполнять отладку и тестирование программ в выбранной среде программирования; использовать при разработке программ стандартные библиотеки языка программирования и внешние библиотеки программ; создавать многокомпонентные программные продукты в среде программирования;

У20 - устанавливать и деинсталлировать программные средства, необходимые для решения учебных задач по выбранной специализации;

У21 - пользоваться навыками формализации задачи; создавать описания программ, инструкции по их использованию и отчеты по выполненным проектным работам;

У22 - разрабатывать и использовать компьютерно-математические модели; анализировать соответствие модели реальному объекту или процессу; проводить эксперименты и статистическую обработку данных с помощью компьютера; интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов;

У23 - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; выбирать конфигурацию компьютера в соответствии с решаемыми задачами;

У24 - понимать назначение, а также основные принципы устройства и работы современных операционных систем; знать виды и назначение системного программного обеспечения;

У25 - владеть принципами организации иерархических файловых систем и именования файлов; использовать шаблоны для описания группы файлов;

У26 - использовать на практике общие правила проведения исследовательского проекта (постановка задачи, выбор методов исследования, подготовка исходных данных, проведение исследования, формулировка выводов, подготовка отчета); планировать и выполнять небольшие исследовательские проекты;

У27 - использовать динамические (электронные) таблицы, в том числе формулы с использованием абсолютной, относительной и смешанной адресации, выделение диапазона таблицы и упорядочивание (сортировку) его элементов; построение графиков и диаграмм;

У28 - владеть основными сведениями о табличных (реляционных) базах данных, их структуре, средствах создания и работы, в том числе выполнять отбор строк таблицы, удовлетворяющих определенному условию; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;

У29 - использовать компьютерные сети для обмена данными при решении прикладных задач;

У30 - организовывать на базовом уровне сетевое взаимодействие (настраивать работу протоколов сети TCP/IP и определять маску сети);

У31 - понимать структуру доменных имен; принципы IP-адресации узлов сети;

У32 - представлять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений (сайты, блоги и др.);

У33 - применять на практике принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ; соблюдать при работе в сети нормы информационной этики и права (в том числе авторские права);

У34 - проектировать собственное автоматизированное место; следовать основам безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными устройствами; соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.

ОУП.10 Физика

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.10 Физика на базовом уровне отражают:

ПР1 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;

ПР2 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;

ПР3 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;

ПР4 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;

ПР5 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;

ПР6 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;

ПР7 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;

ПР8 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;

ПР9 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;

ПР10 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;

ПР11 овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31 - смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро;

32- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

33-смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

34 - вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

уметь:

У1 - описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

У2 - отличать гипотезы от научных теорий;

У3- делать выводы на основе экспериментальных данных;

У4- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

У5- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетике, лазеров;

У6- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

ОУП.11 Химия

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.11 Химия на углубленном уровне отражают:

ПР 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;

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

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

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

ПР 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;

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

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

ПР 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;

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

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

ПР 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;

ПР 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 ("σ" и "π-связь", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

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

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР23 сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств

неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов 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;

ПР 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;

ПР 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.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31- зависимость скорости химической реакции и смещения химического равновесия от различных факторов с целью определения оптимальных условий протекания химических процессов;

32 - примеры гидролиза солей в повседневной жизни человека;

33- примеры окислительно-восстановительных реакций в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов;

34 - примеры химических реакций, раскрывающих общие химические свойства простых веществ – металлов и неметаллов;

35- расчеты нахождение молекулярной формулы углеводорода по продуктам сгорания и по его относительной плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав;

36 - правила безопасного обращения с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии;

37 - пути решения глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических, сырьевых, и роль химии в решении этих проблем.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У1– иллюстрировать на примерах становление и эволюцию органической химии как науки на различных исторических этапах ее развития;

У2– использовать методы научного познания при выполнении проектов и учебно-исследовательских задач по изучению свойств, способов получения и распознавания органических веществ;

У3– объяснять природу и способы образования химической связи: ковалентной (полярной, неполярной), ионной, металлической, водородной – с целью определения химической активности веществ;

У4– устанавливать генетическую связь между классами органических

веществ для обоснования принципиальной возможности получения органических соединений заданного состава и строения; У5– устанавливать взаимосвязи между фактами и теорией, причиной и следствием при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе химических знаний.

У6 - осуществлять поиск химической информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам веществ;

У7 - критически оценивать и интерпретировать химическую информацию, содержащуюся в сообщениях средств массовой информации, 13 ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественнонаучной корректности в целях выявления ошибочных суждений и формирования собственной позиции.

ОУП.12 Биология

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.12 Биология на базовом уровне отражают:

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

ПР 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;

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

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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);

ПР 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;

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

31– научное объяснение биологическим фактам, процессам, явлениям, закономерностям,

32– характеристики современных направления в развитии биологии; описывать их возможное использование в практической деятельности;

33 – способы деления клетки (митоз и мейоз);

34– решение задач на построение фрагмента второй цепи ДНК по предложенному фрагменту первой, иРНК (мРНК) по участку ДНК, на определение количества хромосом в соматических и половых клетках, а также в клетках перед началом деления (мейоза или митоза) и по его окончании (для многоклеточных организмов);

35– решение генетических задач на моногибридное скрещивание, составлять схемы моногибридного скрещивания, применяя законы наследственности и используя биологическую терминологию и символику;

36– тип наследования и характер проявления признака по заданной схеме родословной, применяя законы наследственности;

37– результаты взаимодействия человека и окружающей среды, прогнозировать возможные последствия деятельности человека для существования отдельных биологических объектов и целых природных сообществ.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У1- раскрывать на примерах роль биологии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности людей;

У2 – понимать и описывать взаимосвязь между естественными науками: биологией, физикой, химией; устанавливать взаимосвязь природных явлений;

У3 – понимать смысл, различать и описывать системную связь между основополагающими биологическими понятиями: клетка, организм, вид, экосистема, биосфера;

У4 – использовать основные методы научного познания в учебных биологических исследованиях, проводить эксперименты по изучению биологических объектов и явлений, объяснять результаты экспериментов, анализировать их, формулировать выводы; – формулировать гипотезы на основании предложенной биологической информации и предлагать варианты проверки гипотез;

У5 – сравнивать биологические объекты между собой по заданным критериям, делать выводы и умозаключения на основе сравнения;

У6 – обосновывать единство живой и неживой природы, родство живых организмов, взаимосвязи организмов и окружающей среды на основе биологических теорий;

У7– приводить примеры веществ основных групп органических соединений клетки (белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот);

У8 – распознавать клетки (прокариот и эукариот, растений и животных) по описанию, на схематических изображениях; устанавливать связь строения и функций компонентов клетки, обосновывать многообразие клеток;

У9 – распознавать популяцию и биологический вид по основным признакам;

У10– описывать фенотип многоклеточных растений и животных по морфологическому критерию;

У11 – объяснять многообразие организмов, применяя эволюционную теорию;

У12– классифицировать биологические объекты на основании одного или нескольких существенных признаков (типы питания, способы дыхания и размножения, особенности развития); У13– объяснять причины наследственных заболеваний;

У14– выявлять изменчивость у организмов; объяснять проявление видов изменчивости, используя закономерности изменчивости; сравнивать наследственную и ненаследственную изменчивость;

У15 – выявлять морфологические, физиологические, поведенческие адаптации организмов к среде обитания и действию экологических факторов;

У16– составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (цепи питания);

У17– приводить доказательства необходимости сохранения биоразнообразия для устойчивого развития и охраны окружающей среды;

У18– оценивать достоверность биологической информации, полученной из разных источников, выделять необходимую информацию для использования

ее в учебной деятельности и решении практических задач;

У19– представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных;

У20 – оценивать роль достижений генетики, селекции, биотехнологии в практической деятельности человека и в собственной жизни;

У21– объяснять негативное влияние веществ (алкоголя, никотина, наркотических веществ) на зародышевое развитие человека;

У22– объяснять последствия влияния мутагенов; У23– объяснять возможные причины наследственных заболеваний.

ОУП.13 Физическая культура

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ОУП.13 Физическая культура на базовом уровне отражают:

ПР 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);

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

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

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

ПР 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;

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

З1 знать о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, о профилактике профессиональных заболеваний и вредных привычек;

З2 знать индивидуальные особенности физического и психического развития; З3 знать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;

З4 знать особенности составления индивидуально ориентированных комплексов оздоровительной и адаптивной физической культуры;

З5 знать комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;

З6 знать технические действия и тактические приемы базовых видов

- спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- 37 знать приемы самомассажа и релаксации;
- 38 знать приемы защиты и самообороны;
- 39 знать особенности проведения комплексов физических упражнений различной направленности;
- 310 знать уровни индивидуального физического развития и развития 12 физических качеств;
- 311 знать о мероприятии по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- 312 знать технику выполнения тестовых испытаний всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
- 313 знать основы организации и осуществления физкультурной деятельности для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- 314 знать требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- 315 знать мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- 316 знать основные технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- 317 знать нормативные требования испытаний (тестов) всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- 318 знать правила судейства в избранном виде спорта;
- 319 знать комплексы специальной физической подготовки.
- 320 знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- 321 знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;
- В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:
- У1 определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- У2 характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- У3 характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- У4 составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- У5 выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- У6 выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;

- У7 практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- У8 практически использовать приемы защиты и самообороны;
- У9 составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- У10 определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- У11 проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- У12 владеть техникой выполнения тестовых испытаний всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
- У13 самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- У14 выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- У15 проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- У16 выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- У17 выполнять нормативные требования испытаний (тестов) всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); У18 осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- У19 составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

УПВ.01 Родная литература

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета УПВ.01 Родная литература на базовом уровне отражают:

ПР1 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;

ПР 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;

ПР3 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;

ПР4 понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к

истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

ПР5 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;

ПР6 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;

ПР7 сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

ПР8 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

ПР9 владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

З1 в рамках изучаемой темы - термины, понятия, ведущие представители литературы, сюжет и проблематика произведений, особенности историко-литературного процесса;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

У1 демонстрировать знание произведений родной литературы на примере двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;

У2 в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт.

УПВ.02 Второй иностранный язык

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета УПВ.02 Второй иностранный язык на базовом уровне отражают:

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР 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;

ПР8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

ПР 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 сети 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.

В результате освоения учебного предмета на базовом уровне обучающийся должен

знать:

31 - основные правила говорения, диалогическую речь, монологическую речь

32 - правила чтения и письма на английском языке

33 - орфографию и пунктуацию

34 – фонетическую, лексическую и грамматическую сторону речи

уметь:

У1 - вести диалоги разных видов (диалог-расспрос, диалог— обмен мнениями, диалог — побуждение к действию и их комбинации) в различных коммуникативных ситуациях в рамках тематики учебника;

У2 - понимать на слух основное содержание бóльшего количества аутентичных текстов, касающихся ситуаций повседневного общения;

У3 - читать аутентичные тексты разных стилей с различной глубиной проникновения в содержание и смысл;

У4 - письменно фиксировать прочитанную или прослушанную информацию;

УПВ.02 Россия-моя история

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета УПВ.02 Россия-моя история на базовом уровне отражают:

ПР 1 сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания;

ПР 2 владение комплексом знаний об истории человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

ПР 3 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

ПР 4 владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

ПР 5 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;

ПР 6 сформированность знаний о месте и роли исторической науки в системе научных дисциплин, представлений об историографии;

ПР 7 владение приёмами работы с историческими источниками, умениями самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике;

ПР 8 сформированность умений оценивать различные исторические версии.

В результате освоения учебного предмета на базовом уровне

обучающийся должен знать:

31 основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;

32 имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;

33 ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;

34 основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;

35 основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

37 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;

38 Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;

39 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;

310 СССР в 1945-1991 годы. Экономическое 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;

311 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;

312 о роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени.

В результате освоения учебного предмета на базовом уровне

обучающийся должен уметь:

У1 отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

У2 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;

У3 выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

У4 осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

У5 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;

У6 защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

У7 демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

У8 анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени; причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени.

УПВ.03 Основы финансовой грамотности

Требования к результатам освоения учебного предмета УПВ.03 Основы

финансовой грамотности на базовом уровне отражают:

В результате изучения предмета студент должен сформировать навыки принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет ему добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе.

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчеты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях;

- выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывать уровень доходности по инвестициям, анализировать информацию для принятия решений на фондовом рынке;

- пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму к налогам к уплате;

- понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь анализировать страховую информацию, уметь правильно выбирать условия страхования, уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании;

- влиять на размер собственной будущей пенсии, рисков, присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении;

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- принципы функционирования финансовой системы государства;

- знание прав и обязанностей в сфере финансов;

- альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;

- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;

- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности;

УПВ.03 Эффективное поведение на рынке труда

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета УПВ.03 Эффективное поведение на рынке труда на базовом уровне отражают:

ПР1 развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

ПР2 овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

ПР3 развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

ПР4 обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

ПР5 обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

31 осознание сущности и оценка социальной значимости своей будущей профессии,

32 знание основ делового этикета, письменной и устной коммуникации,

33 знание способов предотвращения и устранения конфликтных ситуаций,

34 знание основных требований к профессионалу, новых форм социально-экономического поведения

35 знание основ самомаркетинга, планирования,

36 знание правовых основ трудоустройства;

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

У1 анализировать ситуации, оценивать результаты деятельности,

У2 принимать ответственное решение,

У3 определять методы решения профессиональных задач, планировать деятельность (в том числе по трудоустройству),

У4 обладать навыками устной и письменной коммуникации,

У5 работать в команде (группе),

У6 осуществлять поиск информации, извлекать и обрабатывать информацию,

У7 решать актуальные социально-профессиональные и трудовые задачи на рынке труда.

ДУП.01.01 Введение в профессию. Технология.

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ДУП.01.01 Введение в профессию. Технология на базовом уровне отражают:

ПР1 развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

ПР2 овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

ПР3 развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному

использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

ПР4 обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

ПР5 обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

З1 осознание сущности и оценка социальной значимости своей будущей профессии,

З2 знание основ делового этикета, письменной и устной коммуникации,

З3 знание способов предотвращения и устранения конфликтных ситуаций,

З4 знание основных требований к профессионалу, новых форм социально-экономического поведения

З5 знание основ самомаркетинга, планирования,

З6 знание правовых основ трудоустройства;

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

У1 анализировать ситуации, оценивать результаты деятельности,

У2 принимать ответственное решение,

У3 определять методы решения профессиональных задач, планировать деятельность (в том числе по трудоустройству),

У4 обладать навыками устной и письменной коммуникации,

У5 работать в команде (группе),

У6 осуществлять поиск информации, извлекать и обрабатывать информацию,

У7 решать актуальные социально-профессиональные и трудовые задачи на рынке труда.

ДУП.01.01 Введение в профессию. Экология для профессий естественнонаучного профиля.

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета ДУП.01.01 Введение в профессию. Экология для профессий естественнонаучного профиля.

ПР1 сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек — общество — природа»;

ПР2 сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

ПР3 владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

ПР4 владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

ПР5 сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

ПР6 сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен
Знать:

31 основы биоэкологии (экологические связи и организацию жизни, общие законы действия факторов среды на организмы, организмы как открытые системы, популяции, сообщества, экосистемы, развитие сообществ, основные законы устойчивости живой природы);

32 основы глобальной экологии (экологические кризисы, современные глобальные проблемы человечества и возможные пути их решения);

33 основы региональной экологии (местные социально-экологические проблемы, снижение рисков);

34 основные понятия и принципы устойчивого развития;

35 специфику городских экосистем, природные, демографические и социальноэкономические факторы устойчивого развития, оптимизацию систем жизнеобеспечения горожан, факторы, обуславливающие качество городской среды;

36 основы экологического мониторинга и рационального ресурсопотребления.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен
уметь:

У1 использовать понятие "экологическая культура" для объяснения экологических связей в системе "человек-общество-природа" и достижения устойчивого развития общества и природы;

У2 определять разумные потребности человека при использовании продуктов и товаров отдельными людьми, сообществами;

У3 анализировать влияние социально-экономических процессов на состояние природной среды;

У4 анализировать маркировку товаров и продуктов питания, экологические сертификаты с целью получения информации для обеспечения безопасности жизнедеятельности, энерго- и ресурсосбережения;

У5 анализировать последствия нерационального использования энергоресурсов;

У6 использовать местные, региональные и государственные экологические нормативные акты и законы для реализации своих гражданских прав и выполнения обязанностей в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

У7 понимать взаимосвязь экологического и экономического вреда и оценивать последствия физического, химического и биологического загрязнения окружающей среды;

У8 анализировать различные ситуации с точки зрения наступления случая экологического правонарушения;

У9 оценивать опасность отходов для окружающей среды и предлагать способы сокращения и утилизации отходов в конкретных ситуациях;

У10 извлекать и анализировать информацию с сайтов геоинформационных систем и компьютерных программ экологического мониторинга для характеристики экологической обстановки конкретной территории;

У11 выявлять причины, приводящие к возникновению локальных, региональных и глобальных экологических проблем.

У12 анализировать и оценивать экологические последствия хозяйственной деятельности человека в разных сферах деятельности; У13 прогнозировать экологические последствия деятельности человека в конкретной экологической ситуации; У14 моделировать поля концентрации загрязняющих веществ производственных и бытовых объектов; У15 разрабатывать меры, предотвращающие экологические правонарушения; У16 выполнять учебный проект, связанный с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем и экологическим просвещением людей.

Индивидуальный проект

Результаты выполнения индивидуального проекта:

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

2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

3) сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

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

Планируемые результаты профессионального цикла

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

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

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

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

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар↔кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>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;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Повар↔кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и	ПК 1.1.	Практический опыт в:

<p>подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование; – производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы,
- техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- способы и правила пропорционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
- правила оформления заявок на склад;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- ответственность за сохранность материальных ценностей;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес-

		<p>оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		<ul style="list-style-type: none"> – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу

		<p>вручную или механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и

		<p>рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной

		<p>рубленной и котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленной массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота;

	<ul style="list-style-type: none"> - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы

		<p>сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом

	<p>продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;
	<ul style="list-style-type: none"> разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

хранение горячих соусов
разнообразного ассортимента

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов

	<p>определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента,</p>

	<p>в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; – способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
--	---

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p>
---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре;
		<ul style="list-style-type: none"> - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	--

Знания:

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

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на</p>
--	---

плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	--

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	<ul style="list-style-type: none"> методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного

		<p>ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных</p>

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и - отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		<p>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p> разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p> рассчитывать стоимость,</p> <p> вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p> владеть профессиональной терминологией;</p> <p> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
--	--	--

Знания:

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

водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- методы сервировки и подачи, температура

подачи горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента;

- правила разогревания,
- правила охлаждения, замораживания и хранения

готовых горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента;

- требования к безопасности хранения

готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента;

- правила маркирования упакованных блюд,

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток

- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за

правильность расчетов с потребителями;

- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных

продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

органолептические способы определения готовности;

ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;

- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания

		<p>охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный
---	--	---

		<p>инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p> <p>видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		<ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых

	<p>при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад
<p>ПК 3.2. Осуществлять</p> <p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить производные соуса майонез; - корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		<ul style="list-style-type: none"> – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями

		<p>заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных

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

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,
---	--

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
--	--	---

Знания:

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

		<ul style="list-style-type: none"> – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных

		<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные
		<p>способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	---

- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
 - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
 - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
 - правила, техника общения с потребителями;
 - базовый словарный запас на иностранном языке

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности,
--	---	--

		<p>пожарной безопасности, охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;– правила утилизации отходов;– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<ul style="list-style-type: none">способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;– правила оформления заявок на склад
--	--	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты;</p>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной
		<ul style="list-style-type: none"> эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд,

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества;

		<ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями;

		<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,

		<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной
		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря

		<p>посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе

	<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
--	---

- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа

	<p>питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>– Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
 - подготавливать продукты;
 - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
 - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
 - проводить формирование рулетов из бисквитного полуфабриката;
 - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none">– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток– правила, техника общения с потребителями;– базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

1.2.2. Система оценки результатов

Формы аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе в 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 аттестацией, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация повар<->кондитер

Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др);
- тестирование;
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка выполнения задания лабораторного занятия;
- оценка контрольной работы;
- оценка самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК предмета, дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

Текущий контроль обязательно проводится в конце каждого семестра.

Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен по модулю;
- защита индивидуального проекта;

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определены учебным планом. Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определены фондами оценочных средств.

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

Учебно-исследовательская и проектная деятельность студентов в рамках ОПОП представлена в виде выполнения мини- проектов в соответствии с программами предметов общеобразовательного цикла, выполнения индивидуального проекта в рамках курса внеурочной деятельности.

Организация проектной деятельности в составе предметов проводится в

соответствии с разработанной рабочей программой предмета и УМК. 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 второго курса самостоятельно в рамках времени, специально отведенного учебным планом. Выполнение индивидуального проекта начинается в сентябре с выдачи задания, сопровождается в течение года консультациями руководителя индивидуального проекта и заканчивается в конце года промежуточной аттестацией в форме общественной защиты созданного проекта.

Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.

К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей или их объединений.

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяется на основе выбранных комплектов оценочной документации и утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно в части выбора компетенций, комплектов оценочной документации, площадок проведения демонстрационного экзамена и оформляет в виде методических рекомендаций по проведению государственной итоговой аттестации.

Под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Создание государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Государственные экзаменационные комиссии создаются образовательной организацией и формируются из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Организация процедуры демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательной организацией.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации составляет 72 часа. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной

экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица !

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену. Перечень чемпионатов, результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично", утверждается приказом союза.

Условием учёта результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, а также отсутствие у студента академической задолженности.

Информация о демонстрационном экзамене как форме проведения промежуточной аттестации, доводится до сведения обучающихся в начале учебного года, в котором запланированы соответствующие процедуры.

Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценки по итогам промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с локальными актами образовательной организации.

Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии по итогам успешного прохождения государственной итоговой аттестации, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

2. Содержательный раздел

2.1. Содержание основной профессиональной образовательной программы

2.1.1. Учебный план

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики 43.01.09 Повар, кондитер как:

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

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

-последовательность изучения учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей;

-виды учебных занятий;

-распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

-сроки прохождения и продолжительность практик;

-формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения;

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических

часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;
- государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной

квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями рынка труда и работодателями.

Общеобразовательный цикл состоит из предметов: русский язык, литература, история, обществознание, география, основы безопасности жизнедеятельности, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, физическая культура, родная литература/родной язык, второй иностранный язык/ «Россия-моя история», основы финансовой грамотности/ эффективное поведение на рынке труда, введение в профессию (технология, экология для профессий естественнонаучного профиля). Общепрофессиональный и профессиональный циклы состоят из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен отдельным документом в Приложении 3

2.1.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в Приложении 4.

2.1.3. Рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, рабочие программы курсов, рабочие программы модулей, рабочие программы практик

• В ППКРС по профессии приведены все рабочие программы учебных предметов, дисциплин, курсов (модулей). Рабочие программы учебных предметов разработаны в соответствии с ФГОС СОО и Примерной основной

образовательной программой среднего общего образования; рабочие программы дисциплин, модулей разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, рассмотрены на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждены директором Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин, курсов
(модулей)

Индекс	Наименование
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Иностранный язык
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Физика
ОУП.11	Химия
ОУП.12	Биология
ОУП.13	Физическая культура
УПВ.01	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
УПВ.02	Второй иностранный язык/ Россия-моя история
УПВ.03	Основы финансовой грамотности/ Эффективное поведение на рынке труда
ДУП.01.01	Введение в профессию. Технология
ДУП.01.02	Введение в профессию. Экология для профессий естественнонаучного профиля
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочие программы представлены в Приложении 5,6,7,8 (соответственно).

2.1.4. Оценочные материалы

Система оценки достижения планируемых результатов освоения

основной образовательной программы:

1) закрепляет основные направления и цели оценочной деятельности, ориентированной на управление качеством образования, описывает объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;

2) ориентирует образовательную деятельность на реализацию требований к результатам освоения основной образовательной программы;

3) обеспечивает комплексный подход к оценке результатов освоения основной образовательной программы, позволяющий вести оценку предметных, метапредметных и личностных результатов;

4) обеспечивает оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся в процессе освоения основной общеобразовательной программы;

5) предусматривает использование разнообразных методов и форм, взаимно дополняющих друг друга (таких как стандартизированные письменные и устные работы, проекты, конкурсы, практические работы, творческие работы, самоанализ и самооценка, наблюдения, испытания (тесты) и иное);

6) позволяет использовать результаты итоговой оценки выпускников, характеризующие уровень достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, при оценке деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, педагогических работников.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы включает описание:

1) организации и форм представления и учета результатов промежуточной аттестации обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

2) организации, содержания и критериев оценки результатов по учебным предметам,

3) организации, критериев оценки и форм представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по предметам,

дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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 привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения предметов, дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Зачет или дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение учебной дисциплины, МДК или практики. При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в журнале учебных занятий. При проведении зачета или дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в журнале учебных занятий и зачетной книжке. Оценка зачета или дифференцированного зачета является окончательной оценкой по учебному предмету, дисциплине, курсу (модулю).

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий, установленных календарным графиком учебного процесса, согласно утверждаемого заместителем директора по учебной работе Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» расписания экзаменов, которое доводится до сведения обучающихся и преподавателей до начала семестра.

К началу экзамена должны быть подготовлены следующие материалы: экзаменационные билеты (экзаменационные материалы); наглядные и дидактические пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене; оценочный инструментарий; экзаменационная ведомость. Экзамен принимается, как правило, преподавателем, который вел учебные занятия по данному учебному предмету, дисциплине, курсу (модулю) в экзаменуемой группе.

Уровень подготовленности обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в экзаменационную

ведомость (в том числе и неудовлетворительная) и в зачетную книжку (за исключением неудовлетворительной). Экзаменационная оценка по учебному предмету, дисциплине, курсу (модулю) за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля.

Экзамен по модулю включает в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний, полученных при изучении программы ПМ (теоретическая часть) и один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности обучающихся, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Содержание комплекта оценочных средств (КОС) для экзамена по модулю разрабатывается цикловой комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

До окончания оцениваемого семестра допускается пересдача экзамена, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку без дополнительного направления на экзамен. При пересдаче экзамена по модулю воссоздаются необходимые условия для его проведения. Допускается также повторная сдача экзамена с целью повышения оценки по допуску заведующего отделением. В журнале в этом случае оценка за пересдачу ставится через дробь после первой. В зачетной книжке преподаватель на отдельной строке повторно делает запись результатов пересдачи с указанием фактической даты пересдачи в соответствии с допуском. В случае неявки обучающегося на экзамен, преподавателем делается в экзаменационной ведомости отметка «не явился».

С целью контроля, обмена опытом на экзамене могут присутствовать представители администрации филиала. Присутствие на экзамене посторонних лиц без разрешения администрации филиала не допускается.

Обучающиеся переводятся на следующий курс при наличии положительных оценок по всем учебным предметам, дисциплинам, МДК, практикам, профессиональным модулям данного курса.

Экзаменационные и зачетные ведомости хранятся у заведующих отделениями.

Виды текущего контроля:

- устный опрос на лекциях, практических и лабораторных занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- контрольные работы;
- защита рефератов;
- защита лабораторных работ;
- промежуточное тестирование;
- итоговое тестирование;

- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- другие виды текущего контроля (на усмотрение преподавателя).

Виды текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются рабочей учебной программой предмета, дисциплины, профессионального модуля и находят отражение при формировании фондов оценочных средств.

В начале учебного года или семестра преподаватель, по своему усмотрению, проводит контроль знаний обучающихся, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, в том числе с применением тестовых заданий, проводится по итогам изучения конкретных разделов (тем) учебной дисциплины, МДК согласно рабочей программе предмета, дисциплины, курса (модуля).

Контрольная работа проводится за счет времени, отводимого на изучение учебного предмета, дисциплины, курса (модуля).

Критерии оценки результатов текущего контроля в каждом конкретном случае устанавливаются преподавателем и описываются в комплекте оценочных средств. По каждому учебному предмету, дисциплине или курсу (модулю) к концу семестра, у каждого обучающегося должно быть не менее трех оценок, позволяющих достаточно объективно оценивать знания по пройденному материалу. Итоговая оценка за семестр выводится на основании результатов контрольных, лабораторных, практических, тестовых, самостоятельных работ. Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе отчета обучающегося с места прохождения практики, аналогично оценке теоретических знаний с учетом объемов и качества выполненных работ.

Оценочные материалы представлены в Приложении 9.

2.1.5. Методические материалы

Для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). На абонементах библиотеки, в читальном зале для обучающихся доступны периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

В информационном пространстве филиал функционирует электронная библиотека, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания по профилю данной специальности.

По каждому предмету, дисциплине, курсу (модулю) сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению предмета, дисциплины, курса (модуля), учебные материалы (конспекты лекций, презентации, контрольные задания, методические указания по выполнению практических, лабораторных работ, тесты и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны

соответствующие программы и методические рекомендации по прохождению практики.

Для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы

Обучающиеся имеют доступ к информационным интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по предметам, дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние пять лет.

Методические материалы представлены в Приложении 10.

2.1.6. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания в Енотаевском филиале ГАОУ АО ВО «АГАСУ» направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, достижение результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования. Рабочая программа воспитания имеет модульную структуру и включает в себя:

описание особенностей воспитательного процесса;

цель и задачи воспитания обучающихся;

виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров организации, осуществляющей образовательную деятельность;

основные направления самоанализа воспитательной работы в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой филиалом, совместно с семьей и другими институтами воспитания.

Рабочая программа воспитания предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая культурные ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения в российском обществе.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 11.

2.1.7. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 12.

2.1.8. Формы аттестации

Оценка качества освоения ППКРС включает:

текущий контроль успеваемости,

промежуточную

государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводится в форме лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ, самостоятельной работы, индивидуального устного и письменного опроса, тестирования и т.д.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов обязательной учебной нагрузки по учебному предмету, дисциплине или профессиональному модулю и в форме экзамена, проводимых в период сессии или по завершению учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

По результатам текущего контроля и промежуточной аттестации выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». По учебной и производственной практике итоговой оценкой ставится дифференцированный зачет (оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Выполнение программы всех видов практики является основанием для допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих учреждений и организаций, предприятий. Формой промежуточной аттестации по модулю в последнем семестре изучения является экзамен по модулю. Итогом проверки в соответствии с набранными баллами выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного

положительного заключения работодателей.

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 привлекаются работодатели.

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Формы аттестации представлены в Приложении 13.

2.2. План внеурочной деятельности

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

- план организации деятельности студенческих сообществ, в том числе ученических групп, разновозрастных объединений по интересам, клубов; юношеских общественных объединений, организаций;
- план реализации курсов внеурочной деятельности (курс «Индивидуальный проект»);
- план воспитательных мероприятий.

2.2.1. План организации деятельности студенческого совета

Органы студенческого самоуправления в профессиональном училище представлены студенческим советом. Работа студенческого совета регулируется планом:

студенческим советом. Работа студенческого совета регулируется планом:

№	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные за исполнение
1. Общие мероприятия и организационная работа			
1.	Подготовка плана работы студенческого совета университета на 2023/2024 учебный год, его утверждение	Сентябрь	Студенческий совет.
2.	Выборы студенческого актива в группах первого курса и формирование органов студенческого самоуправления	Сентябрь	Студенческий совет.
3.	Проведение собраний со старостами групп по вопросам учебной дисциплины, успеваемости, качества учебного процесса и посещаемости студентов, а также вне учебной работы студентов, информирование о новостях	Ежемесячно	Студенческий совет.
4.	Подготовка и проведение заседаний студенческого совета	Ежемесячно	Студенческий совет.
5.	Утверждение студентов входящих в состав студенческого научного общества	Сентябрь	Студенческий совет.
6.	Проведения встреч студентов с представителями администрации училища	В течение учебного года	Студенческий совет.

7.	Оформление стендов «Студенческий актив», «Информационный» (регулярное обновление материалов). Подготовка материалов для размещения на \iic- сайте АГАСУ	В течение учебного года	Студенческий совет.
8.	Проведение социальной диагностики, опросов, анкетирования студентов по учебно- воспитательным и социальным проблемам	Сентябрь, Январь	Студенческий совет.
9.	Набор студентов в творческие кружки	Сентябрь- Октябрь	Студенческий совет.
10.	Формирование и утверждение положения о внеурочной работе	Сентябрь	Студенческий совет.
11.	Формирование и утверждение положения о работе волонтеров	Сентябрь	Студенческий совет.
12.	Подведение итогов успеваемости и посещаемости студентов, обсуждение их на заседании студенческого совета	1 и 2 семестр	Студенческий совет.
2. Мероприятия духовно-нравственного направления			
13.	Участие в благотворительных акциях посвященных Дню защиты детей, защиты животных, организация волонтерского движения	В течение учебного года	Студенческий совет.
14.	Организация и посещение музеев, выставок, концертов, ярмарок, театров и др.	В течение учебного года	Студенческий совет.
15.	Всемирный день поэзии	Март	Студенческий совет.
16.	Подготовка ко дню космонавтики	Апрель	Студенческий совет.
17.	Проведение «Бардовского вечера»	Апрель	Студенческий совет.
3. Мероприятия гражданско-патриотического направления			
18.	Ознакомление первокурсников с Едиными требованиями к студентам	Сентябрь	Студенческий совет.
19.	Знакомство первокурсников с Положением, правилами внутреннего распорядка в училище, общежитии	Сентябрь	Студенческий совет.
20.	Знакомство первокурсников с Уставом, другими руководящими документами университета	Сентябрь	Студенческий совет.
21.	Участие в гражданско-патриотических акциях, посвященных Великой Победе	В течение учебного года	Студенческий совет.
22.	Участие в проведении городских, районных мероприятий, программ, проектов, организованных Молодежными центрами (День России и т.д.)	В течение учебного года	Студенческий совет.
23.	Подготовка к празднованию «Дня Победы»	2 семестр	Студенческий

			совет.
4. Мероприятия профессионально-трудового направления			
24.	Круглые столы и конференции, посвященные профессиональным праздникам (День бухгалтера, финансиста, экономиста, налогового работника) и знаменательным датам, посвященным Российской Федерации	В течение учебного года	Студенческий совет.
25.	Участие в научной деятельности	В течение учебного года	Студенческий совет.
26.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх	В течение учебного года	Студенческий совет.
27.	Подготовка и участие в проведении Дней открытых дверей для абитуриентов	В течение учебного года	Студенческий совет.
28.	Проведения акции «СТОП-НАРКОТИК»	Март	Студенческий совет.
5. Мероприятия культурно-эстетического направления			
29.	Участие и подготовка творческих мероприятий развлекательного характера: -День Учителя; День первокурсника;	В течение учебного года	Студенческий совет.
30.	Выпуск поздравительных и информационных стенгазет	В течение учебного года	Студенческий совет.
31.	Организация посещения студентами музеев, выставок, концертов	В течение учебного года	Студенческий совет.
32.	Подготовка и проведение Новогоднего вечера студентов. Концертная программа, оформление зала, выпуск стенгазеты	Декабрь	Студенческий совет.
33.	Конкурс «Лучшая комната» в общежитии	Март	Студенческий совет.
6. Мероприятия спортивно-оздоровительного направления			
34.	Участие в спортивных мероприятиях	В течение учебного года	Студенческий совет.
35.	Проведение мероприятий в рамках проекта «Территория добра», участие студентов- волонтеров в работе волонтерского центра «Открытое сердце»	В течение учебного года	Студенческий совет.
41.	Организация и проведение субботника на территории вуза	Апрель	Студенческий совет.
42.	Участие в спартакиаде среди студентов по шахматам	Сентябрь- октябрь	Студенческий совет.

2.2.2. План реализации курсов внеурочной деятельности

№	Наименование курса	Объем	Период реализации
1	Индивидуальный проект, всего: в том числе защита индивидуального проекта	46 6	1 год, в течение 2 курса

2.2.3. План воспитательных мероприятий

№ п/п	Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат	Примечание
1.	Гражданин и патриот	Час общения «Памяти жертв Беслана»	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Педагог-организатор	сформированность установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	
2.		Круглый стол с представителями прокуратуры «Профилактика межнациональных конфликтов»	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	
3.		Час общения «Моя малая Родина»	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	кураторы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
4.		Торжественная линейка, посвященная памяти выпускников, погибших в Чечне	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	Педагог-организатор	Готовность к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины	
5.		Участие в концерте ДК, посвященном Дню народного единства	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Наличие у обучающихся знаний о символике России	
6.		Участие во Всероссийской акции «Этнографический диктант»	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность 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	
7.		Фестиваль «Дни национальных культур» к	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024,	Педагог-организатор	Ознакомление с идеями интернационализма, дружбы, равенства,	

	Международному Дню толерантности, направленный на противодействие межнациональных и межконфессиональных конфликтов.	Ноябрь, 2025		взаимопомощи народов; уважительное отношение к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям	
8.	Библиотечная выставка, посвященная Астраханской губернии	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	библиотекарь	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
9.	Час общения, посвященный Дню неизвестного солдата	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Преподаватель истории	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
10.	Час общения в группах «Права и обязанности гражданина РФ», посвященный Дню прав человека и Дню Конституции	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	кураторы	Сформированность 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	
11.	Час общения в группах, посвященный Международному дню памяти жертв Холокоста, Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады.	Январь, 2024, Январь, 2025, Январь, 2026	кураторы	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
12.	Конкурс рисунков «О доблести, о подвиге, о славе...», посвященный подвигу, проявленному в войнах и вооруженных конфликтах.	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	Педагог-организатор	Наличие знаний обучающихся о символике России	
13.	Библиотечная выставка «Герои России моей»	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	библиотекарь	Наличие знаний обучающихся о символике России	

14.	Военно-спортивный турнир «Память», посвященный воинам-интернационалистам	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	Руководитель физвоспитания	Ознакомление с идеями интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям	
15.	Волонтерская акция к 23 февраля «Поздравление участников военных действий в Афганистане и Чечне с праздником»	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
16.	Час общения, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	кураторы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
17.	Уход за могилами погибших, приведение в порядок сельского памятника	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Мастера производственного обучения	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
18.	Литературная страница «Память остается с нами»	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Преподаватель литературы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
19.	Акция #ОКНАПОБЕДЫ	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Наличие знаний обучающихся о символике России	
20.	Волонтерская акция «Помощь ветеранам»	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	кураторы	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
21.	Областной конкурс чтецов «Весна Победы»	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
22.	Молодежная акция «Факельное шествие» к мемориалам и памятным местам	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
23.	Торжественная линейка, возложение цветов к памятнику погибших односельчан	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	

24.		Возложение венков к памятнику погибших в ВОВ односельчан. Торжественная линейка	Июнь, 2024, Июнь, 2025, Июнь, 2026	Педагог-организатор	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
25.		Участие в конкурсе «Мы против коррупции!»	В течение года	Педагог-организатор	Сформированность антикоррупционного мировоззрения	
26.		Работа органов самоуправления обучающихся	В течение года	Педагог-организатор	Знание основ правовой и политической культуры обучающихся, увеличение случаев 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	
1.	2. Социализация и духовно-нравственное развитие	Час общения, посвященный Международному Дню распространения грамотности	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Преподаватель русского языка	Готовность к реализации обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; сформированность 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	
2.		Спортивные соревнования по волейболу и настольному теннису, посвященные Всероссийскому Дню трезвости	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
3.		Всемирный День туризма.	Сентябрь, 2023	Руководитель	Наличие чувства ответственности, знание	

		Поход. Спортивные соревнования.	Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	физвоспитания	принципов коллективизма и социальной солидарности в молодежной среде	
4.		Волонтерская акция. Поздравление бывших работников училища - пенсионеров	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность 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)	
5.		Час общения, направленный на профилактику суицидальных явлений среди подростков	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
6.		День Интернета. Всероссийский урок безопасности в сети Интернет.	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	преподаватель информатики	Сформированность толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, наличие готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	
7.		Внутриурегденческие соревнования по мини-футболу	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
8.		Книжная выставка «Наркотики - коварные разрушители здоровья»	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	библиотекарь	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и	

					алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
9.		Конкурс плакатов и рисунков «ЖИТЬ здорово!», анкетирование обучающихся «Мое отношение к наркотикам»	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
10.		Интернет-акция #Яздоровыйобразжизни	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
11.		Час общения с приглашением работников здравоохранения, инспектора ПДН, психолога «Беседа о здоровье»	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
12.		Час общения «День матери в России»	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	кураторы	Сформированность уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовность понять их позицию, принять их заботу, готовность договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей	
13.		Спортивные соревнования по дартсу и армреслингу	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	

14.		Молодежная акция «Скажи СПИДУ НЕТ!»	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
15.		Волонтерские акции «Помощь инвалидам»	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, владение умением оказывать первую помощь, знание основ культуры здорового питания; Наличие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.	
16.		Внутриучрежденческие соревнования по настольному теннису, посвященные Дню Героев Отечества	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Руководитель физвоспитания	Наличие собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны	
17.		Час общения «Правила поведения на дороге. Правила поведения на льду. Правила обращения с пиротехникой»	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
18.		Час общения «Правила поведения и общения»	Январь, 2024, Январь, 2025, Январь, 2026	кураторы	Наличие чувства ответственности, знание принципов коллективизма и социальной солидарности в молодежной среде; Сформированность уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовность понять их позицию, принять их заботу, готовность договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей	
19.		Спортивные соревнования между студентами филиала	Январь, 2024, Январь, 2025,	Руководитель физвоспитания	Владение компетенциями сотрудничества со сверстниками, детьми младшего	

		и представителями клуба «Третий возраст»	Январь, 2026		возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	
20.		Час общения «Безопасность детей в сети Интернет», направленный на профилактику подросткового суицида.	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
21.		Выставка, посвященная Дню российской науки	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	библиотекарь	Сформированность у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; уверенность в том, что непрерывное образование – одно из условий успешной профессиональной и общественной деятельности	
22.		Час общения, посвященный Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
23.		Час общения «День знаний и правил дорожного движения»	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
24.		Шашечный турнир, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	Руководитель физвоспитания	Наличие собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны	
25.		Беседа с работником здравоохранения, посвященная Дню борьбы с туберкулезом	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом	

					самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
26.		Соревнования по волейболу, посвященные всемирному Дню здоровья. Товарищеский матч между студентами филиала и сборной села.	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
27.		Выставка «Космос – это мы»	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	библиотекарь	Наличие собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны	
28.		II этап училищной спартакиады, посвященный Дню Победы	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
29.		Областная студенческая научно-исследовательская конференция «Шаг в будущее»	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Педагог-организатор	Сформированность позитивных жизненных ориентиров и планов; владение компетенциями сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-	

					исследовательской, проектной и других видах деятельности	
30.		Час общения, посвященный Дню пожарной охраны.	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Преподаватель-организатор ОБЖ	Наличие чувства ответственности, знание принципов коллективизма и социальной солидарности в молодежной среде	
31.		Час общения в группах, посвященный Дню семьи	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	кураторы	Наличие позитивных жизненных ориентиров и планов; ответственное отношение к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	
32.		Внутриучрежденные соревнования по легкой атлетике, посвященные Дню борьбы с курением	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек	
33.		Час общения в группах с приглашением участкового, инспектора ГИБДД, инспектора ПДН	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
34.		Час общения, посвященный Дню славянской письменности и культуры	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Педагог-организатор	Сформированность толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовность и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	
35.		Час общения, посвященный Дню русского языка	Июнь, 2024, Июнь, 2025, Июнь, 2026	Преподаватель русского языка	Знание основ культуры межнационального общения	
36.		Внутрифилиальные спортивные соревнования, посвященный Дню России	Июнь, 2024, Июнь, 2025, Июнь, 2026	Руководитель физвоспитания	Сформированность у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры	

					безопасной жизнедеятельности, осознание негативных последствий наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек; развитие культуры межнационального общения	
1.	3. Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Час общения, посвященный Международному Дню распространения грамотности	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
2.		Всероссийский урок «Экология и энергосбережение»	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	Преподаватель электротехники, преподаватель экологии	Знание основ экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды	
3.		Книжная выставка, посвященная международному дню школьных библиотек	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	библиотекарь	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
4.		Фестиваль «Дни национальных культур» к Международному Дню толерантности, направленный на противодействие межнациональных и межконфессиональных конфликтов.	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, 5предполагающего осознание своего места в поликультурном мире; сформированность чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России	
5.		Час общения, посвященный Всемирному Дню защиты животных	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	кураторы	Знание основ экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды	
6.		Украшение кабинетов. Подготовка к Новому году.	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных	

					отношений	
7.		Новогодняя праздничная программа	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Педагог-организатор	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
8.		Участие в Рождественском концерте ДК	Январь, 2024, Январь, 2025, Январь, 2026	Педагог-организатор	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
9.		Интернет-акция #МойПушкин	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	Преподаватель литературы	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
10.		Час общения, посвященный Международному дню родного языка	Февраль, 2024, Февраль, 2025, Февраль, 2026	кураторы	Сформированность чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России	
11.		Час общения по эстетическому воспитанию	Март, 2024, Март, 2025, Март, 2026	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
12.		Посадка деревьев к годовщине Победы	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Педагог-организатор	Наличие чувства ответственности за состояние природных ресурсов, сформированность умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; опыт эколого-направленной деятельности.	
13.		Волонтерская акция «Чистое село»	Июнь, 2024, Июнь, 2025, Июнь, 2026	Педагог-организатор	Знание основ экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды	
14.		Благоустройство территории филиала, закрепленной за группами	В течение года	Мастера производственного обучения	– Наличие чувства ответственности за состояние природных ресурсов, сформированность умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; опыт эколого-направленной деятельности.	

15.		Участие в экологических конкурсах и акциях.	В течение года	Педагог-организатор	Сформированность способности к духовному развитию. Реализация творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания. Выраженная мотивация – «становиться лучше».	
1.	4.Профориентация	Участие в конкурсах профессионального мастерства различного уровня	В течение года	Мастера производственного обучения	Сформированность soft-skills-навыков и профессиональных компетенций	
2.		Участие в конкурсе «Лучший студент СПО»	В течение года	Педагог-организатор	Сформированность soft-skills-навыков и профессиональных компетенций	
3.		Реализация проекта «Помощь в каждый дом»	В течение года	Педагог-организатор, Мастера производственного обучения	Сформированность soft-skills-навыков и профессиональных компетенций; сформированность чувства социально-профессиональной ответственности, знание профессионально-этических норм	
4.		Экскурсии на предприятия	В течение года	Мастера производственного обучения	Знание пути будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов	
5.		Торжественная линейка, посвященная Дню Знаний.	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Педагог-организатор	Знание пути будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов	
6.		Трудовой десант – уборка территории филиала	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Мастера производственного обучения	Общественная активность обучающихся, сознательное отношение к труду и народному достоянию	
7.		Час общения «История профессионального образования в России»	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	кураторы	Сформированность осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).	
8.		Конкурс стенгазет «Моя профессия – самая лучшая»	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024, Октябрь, 2025	кураторы	Сформированность отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	
9.		Праздничный концерт «Мы из профтех!»	Октябрь, 2023, Октябрь, 2024,	Педагог-организатор	Знание пути будущего профессионального развития и возможностей реализации	

			Октябрь, 2025		собственных жизненных планов	
10.		Трудовой десант. Уборка и украшение классов Подготовка к Новому году.	Декабрь, 2023, Декабрь, 2024, Декабрь, 2025	Мастера производственного обучения	Наличие у обучающихся потребности трудиться. Наличие добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	
11.		Трудовой десант	Январь, 2024, Январь, 2025, Январь, 2026	Мастера производственного обучения	Общественная активность обучающихся, сознательное отношение к труду и народному достоянию	
12.		Профорientационная работа: распространение буклетов, объявлений, размещение видеороликов, беседы со школьниками	Февраль-Март, 2024, Февраль-Март, 2025, Февраль-Март, 2026	Педагог-организатор	Сформированность осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).	
13.		Областная студенческая научно-исследовательская конференция «Шаг в будущее»	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Педагог-организатор	Сформированность отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
14.		День открытых дверей: выставки, мастер-классы, презентации	Апрель, 2024, Апрель, 2025, Апрель, 2026	Педагог-организатор	Сформированность осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).	
15.		Трудовой десант. Уборка и благоустройство территории филиала и близлежащих улиц.	Май, 2024, Май, 2025, Май, 2026	Мастера производственного обучения	Наличие у обучающихся потребности трудиться. Наличие добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	
16.		Трудовой десант	Июнь, 2024, Июнь, 2025, Июнь, 2026	Мастера производственного обучения	Общественная активность обучающихся, сознательное отношение к труду и народному достоянию	
1.	5. Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации	Участие в конкурсах Астраханского регионального отделения общероссийской молодежной общественной организации «Российский союз сельской молодежи»	В соответствии с планом общественных организаций	Педагог-организатор	Повышение психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации; продвижение образовательной организации на уровне города, региона; поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся в образовательной организации, городе,	

					регионе.	
2.		Участие в конкурсах Астраханской региональной общественной организации "Ассоциация детских и молодежных общественных объединений"	В соответствии с планом общественных организаций	Педагог-организатор	Повышение психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации; продвижение образовательной организации на уровне города, региона; поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся в образовательной организации, городе, регионе.	
3.		Круглый стол «Мы против терроризма!» совместно с службой ГО и ЧС Администрации МО «Енотаевский район»	Сентябрь, 2023 Сентябрь, 2024 Сентябрь, 2025	Педагог-организатор	Уменьшение случаев экстремизма и терроризма в молодежной среде. Накопление опыта профилактической работы.	
4.		Встреча с врачом-наркологом, инспектором ПДН, психологом в рамках профилактики вредных привычек.	Ноябрь, 2023, Ноябрь, 2024, Ноябрь, 2025	Педагог-организатор	Уменьшение показателей приверженных вредным привычкам. Систематическое сотрудничество образовательной организации с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся.	
5.		Участие в акции «Сообща, где торгуют смертью!» совместно с сотрудниками правоохранительных органов.	Март, 2023, Март, 2024, Март, 2025	Педагог-организатор	Систематическое сотрудничество образовательной организации с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся.	

6.	Реализация проекта «Помощь в каждый дом» совместно с работниками органов соцзащиты.	В течение года	Педагог-организатор, мастера производственного обучения	Масштабирование социально значимой инициативы районе, регионе; сформированность корпоративной культуры образовательной организации (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики); увеличение количества социальных партнеров, наличие различных форм взаимодействия в сфере воспитательной деятельности.	
7.	Участие в работе казачьего отряда «Есаул» совместно с МКУК Никольский «Сельский дом культуры» МО «Никольский сельсовет».	В течение года	Педагог-организатор	Масштабирование социально значимой инициативы районе, регионе; создание в образовательной историко-патриотического клуба.	
8.	Поддержка социально значимых инициатив ЦИТ «СТАРТ» и волонтерского отряда.	В течение года	Педагог-организатор	Наличие положительных результатов реализации молодежных\волонтерских акций и проектов.	
9.	Взаимодействие с Отделом спорта и молодежной политики МО «Енотаевский район»	По мере необходимости	Педагог-организатор	Повышение престижности образовательной организации на уровне города, региона.	
10.	Реализация программы наставничества	В течение года	Методист, педагоги-наставники	Сформированность профессиональных и социальных компетенций	

3. Организационно-педагогические условия.

3.1. Общесистемные условия

Реализация образовательной программы проводится в зданиях, принадлежащих ГАОУ АО ВО «АГАСУ» на основании оперативного управления:

- свидетельство 30-АА №705225 от 25.01.2012 бессрочно, расположенном по адресу: 416200, Астраханская область, Астраханская область Енотаевский район с. Енотаевка ул. Чичерина, д.23А, общей площадью 2042,5 кв.м

- свидетельство 30-АА №705228 от 25.01.2012 бессрочно, расположенном по адресу: 416200, Астраханская область, Астраханская область Енотаевский район с. Енотаевка ул. Чичерина, д.23А, общей площадью 1743,5 кв.м

Производственные практики проходят на различных предприятиях общественного питания в соответствии с договорами о практике.

Базы практик, договора о практике:

- МБОУ СОШ с. Енотаевка

Перечень баз практик может расширяться в ходе реализации образовательной программы и дополняться в рамках ежегодного обновления ППКРС.

3.2. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования) подвита дополнительного образования	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Документ-основание права возникновения (указываются реквизиты и сроки действия)	Реквизиты выданного в установленном порядке Государственной инспекцией безопасности дорожного движения Министерства внутренних дел Российской Федерации заключения о соответствии учебно-материальной базы установленным требованиям
	Профессиональное образование, среднее профессиональное образование, 43.01.09 Повар, кондитер					
1	Русский язык	Кабинет русского языка и литературы 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические. 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. - 29, 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
2	Литература	Кабинет русского языка и литературы 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические. 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 29, 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
3	История	Кабинет истории 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	

		Рабочее место преподавателя;	студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
4	Обществознание	Кабинет обществознания 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
5	География	Кабинет географии 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
6	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 37; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
		Место для стрельбы Технические средства: 3 пневматические винтовки МР ИЖ-38, пулеулавливающий стенд опора для стрельбы	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер Б, пом. 18	Оперативное управление	Свидетельство №705225 от 25.01.2012 г. бессрочно	
7	Математика	Кабинет математики 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 54; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
8	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка 1. Комплект учебной мебели на 25 чел.	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	

		2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	пом. – 26, 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
9	Информатика	Кабинет информатики 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2 .компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
10	Физика	Кабинет физики 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Оборудование для проведения лабораторно-практических работ, приборы для демонстрации опытов по физике: амперметр, вольтметр, резисторы, осциллограф, трансформаторы. 5. Комплект переносной мультимедийной техники Компьютер, проектор, экран	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 46; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
11	Химия	Кабинет химии 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4.Реактивы для химических опытов, химическая посуда, весы лабораторные. 5. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 49; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
12	Биология	Кабинет биологии 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4.Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 49; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

			студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
13	Физическая культура	<p>Спортзал Оборудование: Гантели – 5 Граната учебная – 7 Мяч волейбольный – 2 Мяч баскетбольный – 2 Мяч футбольный – 2 Ворота футбольные – 2 Обруч металлический – 5 Скакалки – 10 Штанга – 2 Маты – 6 Сетка волейбольная – 1</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 20; 1 этаж Для практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
		<p>Спортивная площадка (стадион) включает в себя: футбольное поле, полоса препятствий. Полоса препятствий имеет следующие элементы: линия начала полосы; лабиринт, стена, разрушенный мост; кочки</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а»	Оперативное управление	Свидетельство №680122 от 28.12.2011 г. бессрочно	
14	Родная литература	<p>Кабинет русского языка и литературы 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические. 4. Комплект переносной мультимедийной техники</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. - 29, 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	
15	Второй иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
16	Россия-моя история	<p>Кабинет истории 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		техники	занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
17	Основы финансовой грамотности /Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2 .компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
18	Введение в профессию	Кабинет технологии кулинарного производства 1.комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4.Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
		Кабинет экологии 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
19	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
20	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет Товароведение продовольственных товаров 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект переносной	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		мультимедийной техники	студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
21	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. –3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
22	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2. компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
23	Основы калькуляции и учета	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. –3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
24	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 37; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
25	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 26; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

			промежуточной аттестации			
26	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 37; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
27	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности	Кабинет информатики 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2. компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
28	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 3; 1 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
29		Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (. Комплект переносной	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 6, 12, 13; 1 этаж Для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		<p>мультимедийной техники). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Оснащенные базы практики Кухня организации питания:</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842- 46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842- 47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ- 60; Макет пищеварочного котла КПЭ- 100; Макет плиты электрической ПЭ- 0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех:</p> <p>Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600х400х1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurricaneHKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900х500х1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; стеллаж кухонный 1200х370х200мм, блендер BOSCHMSM;</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющей – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт.				
--	--	---	--	--	--	--

		Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.				
30	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, комплект учебной мебели на 25 посадочных мест,, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p>Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurricaneHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки</p>	416200 Астраханская обл., Енотаевский район, с.Енотаевка, ул.Чичерина, 23 «а», пом. – 6, 12, 13; 1 этаж	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		<p>(900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; ванна моечная 3-х секц. 1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕК423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющей – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт;</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Оснащенные базы практики Кухня организации питания:</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Учебный кондитерский цех:</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
31	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, комплект учебной</p>	<p>416200 Астраханская обл., Енотаевский район, с.Енотаевка, ул.Чичерина, 23 «а», пом. – 6, 12, 13; 1 этаж</p>	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		<p>мебели на 25 посадочных мест,, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p>Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
	Оснащенные	базы			

		<p>практики Кухня организации питания: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600х400х1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900х500х1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; стеллаж кухонный 1200х370х200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Учебный кондитерский цех:</p> <p>Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеvarочного котла КПЭ-60; Макет пищеvarочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
32	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, , оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, комплект учебной мебели на 25 посадочных мест,, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации</u></p>	<p>416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 6,12,13; 1 этаж</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно</p>	

		<p><u>готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющей – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100;</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Оснащенные базы практики Кухня организации питания: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое</u></p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p><u>оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех:</p> <p>Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющей двери</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; ванна моечная 3-х секц. 1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющей – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
33	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, комплект учебной мебели на 25 посадочных мест,, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01;</p>	<p>416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 6,12,13; 1 этаж</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно</p>	

	<p>жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842- 46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842- 47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ- 60; Макет пищеварочного котла КПЭ- 100;</p>				
--	---	--	--	--	--

		<p>Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Оснащенные базы практики Кухня организации питания: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>12; ванна моечная 3-х секц. 1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт;</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Учебный кондитерский цех:</p> <p>Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
Государственная итоговая аттестация	Кабинеты: Технического оснащения и организации	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка,	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		<p>рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, комплект учебной мебели на 25 посадочных мест,, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</p> <p>Лаборатория: Учебная кухня ресторана: Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; ванна моечная 3-х секц. 1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм,</p>	<p>ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 41, 2 этаж Для самостоятельной работы</p>			
--	--	---	---	--	--	--

	<p> блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ-60; Макет пищеварочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. </p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p>Оснащенные базы практики Кухня организации питания:</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц. 1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КЩД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеварочного котла КПЭ- 60; Макет пищеварочного котла КПЭ- 100; Макет плиты электрической ПЭ- 0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p> <p style="text-align: center;">Учебный кондитерский цех:</p> <p style="text-align: center;">Рабочее место преподавателя.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p><u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><u>Технические средства обучения</u> (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <p>Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубкаDili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76 Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76 Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Весы ВТ 8908-100; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеvarочного котла КПЭ-60; Макет пищеvarочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт. Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт. Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт. Дуршлаг - 2 шт. Сковорода – 3 шт. Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.</p>				
	Самостоятельная работа	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, 3 автоматизированных рабочих места, стол - 4 шт., стул – 8 шт., Подключение к сети Интернет и обеспечение доступа в образовательный портал и к электронным библиотечным системам</p>	<p>416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 41, 2 этаж Для самостоятельной работы</p>	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
		<p>Кабинет информатики 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2. компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной</p>	<p>416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж</p>	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

		мультимедийной техники 4. Принтер, сканер				
		Актный зал 40 посадочных мест, мультимедийное оборудование, усилитель , музыкальные колонки	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – б; 1 этаж	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

3.3. Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ППКРС включает характеристики оснащения библиотеки, административных помещений, сайта профессионального училища, внешней (в том числе глобальной) сети.

Библиотека оснащена стационарными компьютерами, принтером, переносным мультимедийным проектором. В библиотеке осуществляется предоставление on-line доступа к полнотекстовым информационным ресурсам, 100% обеспечение учащихся комплектами учебников и учебных пособий, создание информационных ресурсов (видеоуроки, видеопрактикумы, тематические видеопрезентации) и методических изданий.

Для организации учебного процесса в училище организована локальная сеть с обеспечением разноуровневого доступа к ресурсам сети.

Обеспечение доступа осуществляется по логину и паролю, которые выдаются студентам и преподавателям.

Профессиональное училище подключено к глобальной информационной сети Интернет. С целью обеспечения информационной безопасности студентов училища при работе в сети интернет обеспечена фильтрация доступа.

Профессиональное училище имеет свой интернет - сайт (<http://www.aucu.ru>), на котором размещена полная информация об учебном заведении в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 10.07.2013 N 582 (ред. от 07.08.2017 г.) «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации» и Приказа Рособнадзора от 29.05.2014 № 785 (ред. от 27.11.2017 г.) «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации» (Зарегистрировано в Минюсте России 04.08.2014 г. № 33423).

Библиотечный фонд постоянно пополняется новой учебной литературой.

3.4. Информационно-методические условия

В профессиональном училище создана современная информационно-образовательная среда, которая включает: комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы; совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, коммуникационные каналы; систему современных педагогических

технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

Информационно-образовательная среда училища обеспечивает:

- информационно-методическую поддержку образовательной деятельности;
- планирование образовательной деятельности и ее ресурсного обеспечения;
- проектирование и организацию индивидуальной и групповой деятельности; мониторинг и фиксацию хода и результатов образовательной деятельности;
- мониторинг здоровья обучающихся;
- современные процедуры создания, поиска, сбора, анализа, обработки, хранения и представления информации;

Информационно-образовательная среда училища обеспечивает:

- дистанционное взаимодействие всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников, органов, осуществляющих управление в сфере образования, общественности), в том числе с применением дистанционных образовательных технологий;
- дистанционное взаимодействие организации, осуществляющей образовательную деятельность с другими образовательными организациями, учреждениями культуры, здравоохранения, спорта, досуга, службами занятости населения, обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Система современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде обеспечивается средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Раз в три года педагогические работники профессионального училища проходят повышение квалификации по курсу «Информационные технологии в образовании».

3.5. Кадровое обеспечение

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании за период реализации ООП, стажировки, объем часов, наименование организации, выдавшей документ, реквизиты документа	Время работы (месяц, год) в организации, соответствующей области профессиональной деятельности, должность
1	2	5	6	7	8
1	Каширская Елена Анатольевна	Русский язык Литература	Высшее образование, «Русский язык и литература», Учитель русского языка и литературы.		
2	Гуськова Надежда Николаевна	Математика	Высшее по специальности математика и физика, квалификация - учитель математики и физики.	1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421035 от 23.03..2017г. 2.«Современные подходы к преподаванию математики», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382012 от 06.03.2018г. 3. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421235 от 09.04.2017г.	
3	Тихова Ирина Петровна	Иностранный язык(немецкий) Физика Второй иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Высшее по специальности математика и физика, квалификация - учитель математики и физики.	Программа профессиональной переподготовки «Электротехника: теория и методика преподавания в образовательной организации» с присвоением квалификации Учитель электротехники, 300 часов, ООО Учебный центр «Профессионал», диплом о профессиональной переподготовке №770300012451 от 19.09.2017г. Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельность учителя немецкого языка в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования», 288 часов,	

				<p>ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации» диплом о профессиональной переподготовке №612405072903 от 13.07.2017г.</p> <p>1. «Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421049 от 11.04.2017г.</p> <p>2.«Современные подходы к преподаванию физики», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382477 от 21.03.2018г.</p> <p>3.«Современные подходы к преподаванию электротехники», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382478 от 27.03.2018г.</p> <p>4. «Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (для педагогических работников), 16 часов, ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования», удостоверение о повышении квалификации АА №0000748 от 18.12.2017г.</p> <p>5. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421169 от 05.05.2017г.</p>	
4	Стрелкова Надежда Александровна	Химия Биология ОП.06 Охрана труда	Высшее по специальности биология, квалификация - биолог.	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» с присвоением квалификации Педагог», 620 часов, ГАОУ АО ДПО Астраханский институт повышения квалификации и переподготовки, диплом о профессиональной переподготовке 3012№004584 от 19.06.2015г.</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Химия: теория и методика преподавания в образовательной</p>	

				<p>организации» с присвоением квалификации Учитель химии, 300 часов, ООО Учебный центр «Профессионал», диплом о профессиональной переподготовке №770300013478 от 09.07.2017г.</p> <p>1.«Современные подходы к преподаванию биологии», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382024 от 06.03.2018г.</p> <p>2.«Современные подходы к преподаванию химии», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382989 от 26.02.2018г.</p> <p>3.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421058 от 11.04.2017г.</p> <p>4.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421178 от 05.05.2017г.</p> <p>5. «Охрана труда», 40 часов, ЧОУ ДПО «Учебный центр внедрения передовых технологий «Безопасность», удостоверение №247 от 24.07.2017г.</p>	
5	Воронов Александр Геннадьевич	<p>Иностранный язык (английский)</p> <p>История</p> <p>Обществознание</p> <p>География</p> <p>Второй иностранный язык «Россия – моя история»</p> <p>ДУП.01 Введение в профессию (ДУП.01.2 Экология)</p> <p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	Высшее по специальности история и право, квалификация - учитель истории и права.	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельность учителя английского языка в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования» с присвоением квалификации педагог (преподаватель английского языка), 288 часов, ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации», диплом о профессиональной переподготовке №612405072405 от 01.09.2017г.</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «География: теория и методика преподавания в образовательной организации» с присвоением</p>	

				<p>квалификации Учитель географии, 300 часов, ООО «Инфоурок», диплом о профессиональной переподготовке №000000001306 от 14.02.2018г.</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Экология: теория и методика преподавания в образовательной организации» с присвоением квалификации Учитель, преподаватель экологии, 300 часов, ООО «Инфоурок», диплом о профессиональной переподготовке №000000001469 от 14.02.2018г.</p> <p>1.«Современные подходы к преподаванию истории», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382960 от 22.02.2018г.</p> <p>2.«Современные подходы к преподаванию права», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382045 от 20.03.2018г.</p> <p>3.«Современные подходы к преподаванию обществознания», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382006 от 01.03.2018г.</p> <p>4. «Организация поисковой краеведческой работы в образовательных учреждениях основного и дополнительного образования», 72 часа, ФГБОУ ДПО «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения», удостоверение о повышении квалификации №770400114257 от 21.04.2017г.</p> <p>5.«Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (для педагогических работников), 16 часов, ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования», удостоверение о повышении квалификации АА №0000648 от 18.12.2017г.</p> <p>6.«Основы оказания первой медицинской</p>	
--	--	--	--	--	--

				помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421179 от 05.05.2017г. 7.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421059 от 11.04.2017г.	
6	Лепехина Надежда Сергеевна	ОУП.12 Физическая культура ОП.05 Физическая культура	Неоконченное высшее образование, Педагогическое образование, профиль «Физическая культура»	--	
	Скрипченкова Надежда Николаевна	Родная литература/Родной язык	Высшее образование, специальность «Филология», учитель русского языка и литературы	-	
7	Попова Анна Александровна	Информатика Основы финансовой грамотности ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Высшее по специальности экономическая теория, квалификация - экономист. Магистратура, направление агрономия, квалификация - магистр.	Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» с присвоением квалификации педагог, 620 часов, ГАОУ АО ВО ДПО Астраханский институт повышения квалификации и переподготовки, диплом 3012 №004581 от 19.06.2015г. Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельность учителя информатики в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования» с присвоением квалификации педагог (преподаватель информатики), 502 часа, ЧОУ ДПО «Институт переподготовки и повышения квалификации», диплом о профессиональной переподготовке №612404923285 от 28.02.2017г. 1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421036 от 23.03.2017г. 2.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО	

				АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421208 от 09.04.2017г.	
8	Пшатова Елена Алексеевна	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы</p>	<p>Среднее профессиональное по специальности технология приготовления пищи, квалификация - техник-технолог.</p> <p>Высшее по направлению профессиональное обучение (по отраслям), квалификация бакалавр</p>	<p>1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421055 от 11.04.2017г</p> <p>2.Инновационные технологии в профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО, 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации № 302407382290 от 21.03.2018г.</p> <p>3. Современные подходы к преподаванию экономики в условиях реализации ФГОС СОО, 36 часов, ООО Учебный центр «Профессионал», удостоверение о повышении квалификации №770400115336 от 26.08.2017г.</p> <p>4.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421175 от 05.05.2017г.</p> <p>Стажировка: Кафе «Отдых» ИП Кинжалиева М.К., повар, кондитер, 2018г.</p>	Опыт работы: Курорт «Тинаки», повар, с 27.04.1982 по 01.10.1982

		<p>приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Руководство ВКР</p>			
9	<p>Никулина Ирина Борисовна</p>	<p>Эффективное поведение на рынке труда</p> <p>Учебная практика по профессии Повар, кондитер</p> <p>Производственная практика Повар, кондитер</p>	<p>Среднее профессиональное по профессии «Повар, портной, парикмахер», квалификация – повар 4 разряда, портной 3 разряда, парикмахер.</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» с присвоением квалификации педагог, 620 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, 2016, диплом о профессиональной переподготовке №302400993507 от 03.08.2016г.</p> <p>1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421060 от 11.04.2017г</p> <p>2. «Инновационные технологии в профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО», 16 часов, 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации № 302407382474 от 21.03.2018г.3. «Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по реализации образовательных программ (для педагогических работников)», 16 часов, ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования», удостоверение о повышении квалификации АА№0000721 от 18.12.2017г.</p> <p>3.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении</p>	<p>Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Енотаевка», повар с 29.08.2007г.по 14.07.2009г.</p>

				<p>квалификации №302404421180 от 05.05.2017г. Стажировка: кафе «Отдых» ИП Кинжалиева М.К., повар, кондитер, 2018г.</p>	
10	Манжурова Татьяна Евгеньевна	<p>Основы безопасности жизнедеятельности Введение в профессию (технология) ОП.08 Безопасность жизнедеятельности Учебная практика по профессии Повар, кондитер Производственная практика по профессии Повар, кондитер</p>	<p>Среднее профессиональное по специальности технология приготовления пищи, квалификация - техник-технолог.</p>	<p>Программа профессиональной переподготовки «Педагог среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения», 520 часов, АНО ДПО ВГАППССС, диплом о профессиональной переподготовке №342404883177 от 16.01.2017г.</p> <p>1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421034 от 23.03.2017г</p> <p>2.Инновационные технологии в профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО, 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации № 302407382475 от 21.03.2018г.</p> <p>3. «Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по реализации образовательных программ (для педагогических работников)», 16 часов, ГАОУ АО ДПО «Институт развития образования», удостоверение о повышении квалификации АА№0000711 от 18.12.2017г.</p> <p>3.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421234 от 09.04.2017г. Стажировка: кафе «Отдых» ИП Кинжалиева М.К., повар, кондитер, 2018г.</p>	<p>Енотаевское Хозрасчетное объединение предприятия общественного питания, повар, с 26.08.1985г. по 05.01.1998г.</p>

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

3.6. Психолого-педагогические условия

При получении среднего профессионального образования как в урочной, так и во внеурочной работе применяются такие формы, как учебное групповое сотрудничество, проектно-исследовательская деятельность, ролевая игра, дискуссии, тренинги, практики, конференции с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор характера самостоятельной работы.

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

Формирование и развитие психолого-педагогической компетентности

обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся

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

Психологическое просвещение обучающихся осуществляется на психологических занятиях, тренингах, интегрированных уроках, консультациях.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся отнести:

- сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;
- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;
- развитие экологической культуры;
- дифференциацию и индивидуализацию обучения;
- мониторинг возможностей и способностей обучающихся;
- выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;
- обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;
- поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

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

Значительное место в психолого-педагогическом сопровождении педагогов занимает профилактическая работа, в процессе которой педагоги обучаются установлению психологически грамотной системы

взаимоотношений с обучающимися, основанной на взаимопонимании и взаимном восприятии друг друга. Педагоги обучаются навыкам формирования адекватной Я-концепции, разрешения проблем, оказания психологической поддержки в процессе взаимодействия с обучающимися и коллегами.

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

Диверсификация уровней психолого-педагогического сопровождения

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

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

Вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений

Основными формами психолого-педагогического сопровождения могут выступать:

- диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая может проводиться на этапе перехода студента с курса на курс;
- консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией образовательной организации;
- профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

3.7. Финансовые условия

Финансовое обеспечение реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования включает в себя:

- обеспечение государственных гарантий прав граждан на получение бесплатного общедоступного среднего общего и среднего профессионального образования;

- исполнение требований ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- реализацию обязательной части основной образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая выполнение индивидуальных проектов и внеурочную деятельность.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчет нормативов, определяемых органами государственной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с пунктом 3 части 1 статьи 8 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", нормативных затрат оказания государственных (муниципальных) услуг по реализации образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется с учетом форм обучения, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обеспечения дополнительного профессионального образования педагогическим работникам, обеспечения безопасных условий обучения и воспитания, охраны здоровья обучающихся, а также с учетом иных предусмотренных указанным Федеральным законом особенностей организации и осуществления образовательной деятельности (для различных категорий обучающихся) в расчете на одного обучающегося.

Программа развития универсальных учебных действий:

Используемые обозначения:

УУД – универсальные учебные действия

УУПД – универсальные учебные познавательные действия

УУПД (РЯЛ) - универсальные учебные познавательные действия в предметной области «Русский язык и литература»

УУПД (ИЯ) - универсальные учебные познавательные действия в предметной области «Иностранные языки»

УУПД (МИ) - универсальные учебные познавательные действия в предметной области «Математика и информатика»

УУПД (ЕНП) - универсальные учебные познавательные действия в предметной области «Естественно - научные предметы»

УУПД (ОНП) - универсальные учебные познавательные действия в предметной области «Общественно-научные предметы»

УКД - универсальные коммуникативные действия

УРД – универсальные регулятивные действия

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии с ФГОС СОО на основании программы развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар. кондитер.

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

Формирование системы УУД осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо возрастания сложности выполняемых действий повышается уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особенный этап в

становлении УУД. УУД в процессе взросления из средства успешности решения предметных задач постепенно превращаются в объект рассмотрения, анализа. Развивается также способность осуществлять широкий перенос сформированных УУД на внеучебные ситуации. Выработанные на базе предметного обучения и отрефлексированные, УУД начинают использоваться как универсальные в различных жизненных контекстах.

На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве. Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных УУД. Обучающиеся осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач, для эффективного разрешения конфликтов. Старший школьный возраст является ключевым для развития познавательных УУД и формирования собственной образовательной стратегии. Появляется сознательное и развернутое формирование образовательного запроса. Это особенно важно с учетом повышения вариативности на уровне среднего общего образования, когда обучающийся оказывается в ситуации выбора уровня изучения предметов, профиля и подготовки к выбору будущей профессии.

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 практикоориентированных 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.

Программа формирования УУД у обучающихся содержит:

-описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;

-описание особенностей реализации основных направлений и форм

-учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов. Содержание основного общего образования определяется программой основного общего образования. Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах.

Разработанные по всем учебным предметам рабочие программы отражают определенные во ФГОС СОО УУД в трех своих компонентах:

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

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

в разделе "Основные виды деятельности" тематического планирования.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

УУПД 1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

УУПД 2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

УУПД 3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

УУПД 4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

УУПД 5 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

УУПД 6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

УУПД 7 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной

деятельности, навыками разрешения проблем;

УУПД 8 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

УУПД 9 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;

УУПД 10 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

УУПД 11 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УУПД 12 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

УУПД 13 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

УУПД 14 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

УУПД 15 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

УУПД 16 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

УУПД 17 уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

УУПД 18 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

УУПД 19 выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

УУПД 20 ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

УУПД 21 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

УУПД 22 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

УУПД 23 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

УУПД 24 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;

УУПД 25 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

УКД 1 осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

УКД 2 распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

УКД 3 владеть различными способами общения и взаимодействия;

УКД 4 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

УКД 5 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

УКД 6 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

УКД 7 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих

интересов и возможностей каждого члена коллектива;

УКД 8 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

УКД 9 оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

УКД 10 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

УКД 11 координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

УКД 12 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

УРД 1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УРД 2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

УРД 3 давать оценку новым ситуациям;

УРД 4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

УРД 5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

УРД 6 оценивать приобретенный опыт;

УРД 7 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

УРД 8 давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

УРД 9 владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

УРД 10 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

УРД 11 уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

УРД 12 самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

УРД 13 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

УРД 14 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

УРД 15 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

УРД 16 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

УРД 17 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

УРД 18 принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

УРД 19 признавать свое право и право других людей на ошибки;

УРД 20 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Реализация требований формирования УУД в предметных результатах и тематическом планировании по отдельным предметным областям:

Русский язык и литература. (РЯЛ)

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: (УУПД)

УУПД (РЯЛ) 1 устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

УУПД (РЯЛ) 2 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 путем установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии;

УУПД (РЯЛ) 3 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;

УУПД (РЯЛ) 4 разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учетом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы,

графики и другие;

УУПД (РЯЛ) 5 оценивать соответствие результатов деятельности ее целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст;

УУПД (РЯЛ) 6 развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учетом собственного речевого и читательского опыта.

УУПД (РЯЛ) 7 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

УУПД (РЯЛ) 8 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;

УУПД (РЯЛ) 9 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:

УУПД (РЯЛ) 10 формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие);

УУПД (РЯЛ) 11 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;

УУПД (РЯЛ) 12 анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность;

УУПД (РЯЛ) 13 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);

УУПД (РЯЛ) 14 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;

УУПД (РЯЛ) 15 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур;

УУПД (РЯЛ) 16 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:

УУПД (РЯЛ) 17 самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

УУПД (РЯЛ) 18 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и ее целевой аудитории, выбирать оптимальную форму ее представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

УУПД (РЯЛ) 19 владеть навыками защиты личной информации,

соблюдать требования информационной безопасности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (РЯЛ) 1 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;

УКД (РЯЛ) 2 пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

УКД (РЯЛ) 3 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать свое отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

УКД (РЯЛ) 4 логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учетом цели и особенностей аудитории;

УКД (РЯЛ) 5 осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур;

УКД (РЯЛ) 6 принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;

УКД (РЯЛ) 7 оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат;

УКД (РЯЛ) 8 уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме;

УКД (РЯЛ) 9 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции

новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным;

УКД (РЯЛ) 10 участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (РЯЛ) 1 самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы;

УРД (РЯЛ) 2 оценивать приобретенный опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие;

УРД (РЯЛ) 3 осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения;

УРД (РЯЛ) 4 давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

УРД (РЯЛ) 5 осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

УРД (РЯЛ) 6 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 (ИЯ)

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

УУПД (ИЯ) 1 анализировать, устанавливать аналогии между способами

выражения мысли средствами иностранного и родного языков;

УУПД (ИЯ) 2 распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;

УУПД (ИЯ) 3 выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкции и их функций);

УУПД (ИЯ) 4 сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;

УУПД (ИЯ) 5 различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение;

УУПД (ИЯ) 6 анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;

УУПД (ИЯ) 7 проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;

УУПД (ИЯ) 8 формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы;

УУПД (ИЯ) 9 самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями;

УУПД (ИЯ) 10 представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

УУПД (ИЯ) 11 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 (УУПД):

УУПД (ИЯ) 12 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);

УУПД (ИЯ) 13 полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

УУПД (ИЯ) 14 фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);

УУПД (ИЯ) 15 оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

УУПД (ИЯ) 16 соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (ИЯ) 1 воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

УКД (ИЯ) 2 развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка;

УКД (ИЯ) 3 выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей;

УКД (ИЯ) 4 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);

УКД (ИЯ) 5 выстраивать и представлять в письменной форме логику

решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

УКД (ИЯ) 6 публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

УКД (ИЯ) 7 осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (ИЯ) 1 планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

УРД (ИЯ) 2 выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

УРД (ИЯ) 3 оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

УРД (ИЯ) 4 корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

УРД (ИЯ) 5 осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

Математика и информатика (МИ).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (МИ) 1 выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий;

УУПД (МИ) 2 устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

УУПД (МИ) 3 выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных,

наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

УУПД (МИ) 4 воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные;

УУПД (МИ) 5 делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

УУПД (МИ) 6 проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы;

УУПД (МИ) 7 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:

УУПД (МИ) 8 использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

УУПД (МИ) 9 формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

УУПД (МИ) 10 проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы;

УУПД (МИ) 11 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:

УУПД (МИ) 12 выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;

УУПД (МИ) 13 оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;

УУПД (МИ) 14 выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

УУПД (МИ) 15 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;

УУПД (МИ) 16 формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;

УУПД (МИ) 17 проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;

УУПД (МИ) 18 создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;

УУПД (МИ) 19 использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

УКД (МИ) 1 воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах;

УКД (МИ) 2 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;

УКД (МИ) 3 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;

УКД (МИ) 4 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;

УКД (МИ) 5 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 (УРД):

УРД (МИ) 1 составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации;

УРД (МИ) 2 владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

УРД (МИ) 3 предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых

обстоятельств, данных, найденных ошибок;

УРД (МИ) 4оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.

Естественно-научные предметы (ЕНП).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (ЕНП) 1 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;

УУПД (ЕНП) 2определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа;

УУПД (ЕНП) 3выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

УУПД (ЕНП) 4применять 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;

УУПД (ЕНП) 5выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

УУПД (ЕНП) 6вносить 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);

УУПД (ЕНП) 7развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

УУПД (ЕНП) 8проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы;

УУПД (ЕНП) 9проводить 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;

УУПД (ЕНП) 10проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полета 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);

УУПД (ЕНП) 11формировать 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;

УУПД (ЕНП) 12уметь 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);

УУПД (ЕНП) 13уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчетные 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;

УУПД (ЕНП) 14выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне);

УУПД (ЕНП) 15проводить исследования условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения; конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого тела, имеющего площадь опоры.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

УУПД (ЕНП) 16создавать 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;

УУПД (ЕНП) 17использовать 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;

УУПД (ЕНП) 1 использовать ИТ-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 (УКД):

УКД (ЕНП) 1 аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;

УКД (ЕНП) 2 при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира;

УКД (ЕНП) 3 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 (УРД):

УРД (ЕНП) 1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

УРД (ЕНП) 2 самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по физике и химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных

возможностей;

УРД (ЕНП) 3 сделать 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;

УРД (ЕНП) 4 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач;

УРД (ЕНП) 5 принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.

Общественно-научные предметы (ОНП).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия (УУПД):

УУПД (ОНП) 1 характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях;

УУПД (ОНП) 2 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;

УУПД (ОНП) 3 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;

УУПД (ОМП) 4 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;

УУПД (ОМП) 5 оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны;

УУПД (ОМП) 6 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:

УУПД (ОМП) 7 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;

УУПД (ОМП) 8 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;

УУПД (ОМП) 9 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;

УУПД (ОНП) 10 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 учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ;

УУПД (ОНП) 11 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:

УУПД (ОНП) 12 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;

УУПД (ОНП) 13 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;

УУПД (ОНП) 14 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;

УУПД (ОИП) 15 оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения (УКД):

УКД (ОИП) 1 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;

УКД (ОИП) 2 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;

УКД (ОИП) 3 ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения (УРД):

УРД (ОИП) 1 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;

УРД (ОНП) 2 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.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий.

Публично представляются два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);
- защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

- актуальность проекта;
- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;
- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;
- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые

получат как сам автор, так и другие люди.

4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.
5. Ход реализации проекта.
6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена преподавательским сопровождением. В функцию преподавателя входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающихся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности разрабатываются и обсуждаются с самими обучающимися.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

- оценке подвергается не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом учитываются целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта;
- для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую обязательно входят педагоги и представители администрации профессионального училища;
- оценивание производится на основе критериальной модели;
- результаты оценивания универсальных учебных действий доводятся до сведения обучающихся.

Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом ППКРС профессии 43.01.09. Повар, кондитер. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой. Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения уровня общеобразовательного цикла, имеет четкую структуру и включает несколько разделов:

- 1) цели и задачи коррекционной работы;
- 2) перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий;
- 3) система комплексного психолого - социального

сопровождения и поддержки обучающихся;

4) механизм воздействия;

5) планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

1) Цели и задачи коррекционной работы

Цель программы коррекционной работы – создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом развитии, социальной ситуации для успешного освоения ими основной образовательной программы, социализации, обеспечения психологической устойчивости студентов.

Цель определяет задачи:

- выявление особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также студентов, попавших в трудную жизненную ситуацию;

- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной (и итоговой) аттестации;

- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);

- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;

- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;

- проведение информационно-просветительских мероприятий.

2) Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий

Направления коррекционной работы: диагностическое, коррекционно-

развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего профессионального образования, содействуют освоению профессии и социализации студентов.

Диагностическое направление

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у обучающихся с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели и специалисты (психолог, социальный педагог, сурдопереводчик).

Преподаватели осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам, дисциплинам, модулям, курсам, практикам в течение года в ходе текущего контроля и в период промежуточной аттестации в формах, определенных учебным планом, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности.

Коррекционно-развивающее направление

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки физического развития студентов, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями и мастерами производственного обучения.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей студентов с ОВЗ,

инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушением слуха может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», а также обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха.

Студентам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.)

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество психолога, педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

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 промежуточной и итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических комиссий.

Консультативное направление работы

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семьей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

- Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности педагогом психологом, социальным педагогом.

- Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией училища и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Информационно – просветительское направление

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, докладов, психологических тренингов. Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

3) Система комплексного психолого- социального сопровождения и поддержки обучающихся.

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, при появлении студентов, нуждающихся в коррекционной работе в училище, создаётся рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами могут быть включены следующие специалисты: педагог-психолог, социальный педагог.

ПКР разрабатывается рабочей группой училища поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе - инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих обучающихся.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на методических объединениях групп педагогов, работающих со студентами с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Психолого-социальная помощь оказывается студентам на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого - социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, социальным педагогом). Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки студентов.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

Работа организовывается фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих

программ; психологической профилактики, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

4) Механизм взаимодействия педагогов, психолога и социального педагога.

Механизм взаимодействия заключается

- во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и др.) и психологов,

- во взаимодействии педагогов и специалистов с организациями с центрами психолого-педагогической, и социальной помощи;

- с семьей;

Преподаватели ставят и решают коррекционно-развивающие задачи на уроках, с помощью специалистов осуществляют отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ), используют специальные методы и приемы.

5) Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ осваивают основную образовательную программу.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют готовность к профессиональной деятельности в соответствии с освоенной квалификацией по профессии и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и приступить к профессиональной деятельности или продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных

организациях разного уровня.

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

Метопредметные 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;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшей профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ и/или успешного профессионального обучения.

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).

Результатом освоения профессиональной части образовательной программы является формирование ОК:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Освоение образовательной программы завершается итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена с присвоением квалификации повар↔кондитер.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленные из профессионального училища, получают справку об обучении или периоде обучения.

