

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

Индивидуальный предприниматель
«29» Апрель 2021 г.



М.К. Кинжалиева
(подпись)



УТВЕРЖДАЮ
Ректор Т.В. Золина
Рассмотрено на Ученом совете
ГАОУ АО ВО «АГАСУ»
Протокол № 8
от «29» апрель 2021 г.

**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
повар <-> кондитер

Астрахань
2021

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
1.1.7	Общие подходы к организации внеурочной деятельности.....	19
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.....	155
2.	Содержательный раздел.....	159
2.1.	Содержание основной профессиональной образовательной программы.....	159
2.1.1.	Учебный план.....	159
2.1.2.	Календарный учебный график.....	160
2.1.3.	Рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, рабочие программы курсов, рабочие программы модулей, рабочие программы практик...	160
2.1.4	Оценочные материалы.....	162
2.1.5.	Методические материалы.....	166
2.1.6.	Рабочая программа воспитания.....	167
2.1.7.	Календарный план воспитательной работы.....	167
2.1.8.	Формы аттестации.....	167
2.2.	План внеурочной деятельности.....	169
2.2.1.	План организации деятельности студенческого совета.....	169
2.2.2.	План реализации курсов внеурочной деятельности.....	172
2.2.3.	План воспитательных мероприятий.....	173
3.	Организационно-педагогические условия.....	189
3.1.	Общесистемные условия.....	189
3.2.	Материально-техническое обеспечение.....	190
3.3.	Учебно-методическое обеспечение.....	231
3.4.	Информационно-методические условия.....	231
3.5.	Кадровое обеспечение.....	233
3.6.	Психолого-педагогические условия.....	242
3.7.	Финансовые условия.....	244
	Приложения	

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы

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: 2 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 17.02.2021г.);

- 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 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 образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 28.08.2020г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об Утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 10.11.2020г.);

- 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 07.11.2018г. № 190/1512 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;

- 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»;

- 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 (регистрационный номер в государственном реестре 43.01.09-170331).

- 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»)

- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям: Кузовной ремонт, Окраска автомобиля, Ремонт и обслуживание легковых автомобилей, Обслуживание грузовой техники

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з)

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 года N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма 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 подготовки 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
- Иностранный язык

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 выбрать изучение следующих предметов и дисциплин:

- Родной язык/Родная литература

1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл содержит 12 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», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». 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

Информатика, Естествознание, Родной язык / Родная литература.

Подцикл «Дополнительные учебные предметы» составили учебные предметы Введение в профессию (Обществознание, Технология, Эффективное поведение на рынке труда, 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	1347	869	2216
Общепрофессиональный цикл	324	256	580
Профессиональный цикл	1980	1056	3036
Государственная итоговая аттестация			72
Общий объем образовательной программы	3651	2181	3651+2181+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 профессионально 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 направления 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
Актальный 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 инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

1.1.7. Общие подходы к организации внеурочной деятельности

Система внеурочной деятельности включает в себя: программу курса внеурочной деятельности, жизнь студенческих сообществ; систему воспитательных мероприятий.

Для реализации требований ФГОС СОО в ППКРС реализована внеурочная деятельность в составе курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект». В соответствии с требованиями ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение первого курса.

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 - российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР2 - гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР3 - готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР4 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР5 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР6 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР7 - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

ЛР8 - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

ЛР9 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР10 - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР11 - принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек:

курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛР12 - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

ЛР13 - осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР14 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ЛР15 - ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

	ЛР1	ЛР2	ЛР3	ЛР4	ЛР5	ЛР6	ЛР7	ЛР8	ЛР9	ЛР10	ЛР11	ЛР12	ЛР13	ЛР14	ЛР15
Русский язык					+		+	+	+	+		+			
Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
Иностранный язык	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+
Математика							+	+	+						
История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+
Физическая культура							+	+			+	+			
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+				+	+			+	+	+	+	
Астрономия							+	+							
Информатика							+	+	+					+	
Естествознание							+	+	+				+		
Родной язык/Родная литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
Введение в профессию					+		+	+	+	+	+		+		

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы:

МР1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

МР2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности,

эффективно разрешать конфликты;

MP3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

MP4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

MP5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

MP6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

MP7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

MP8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

MP9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

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

	MP1	MP2	MP3	MP4	MP5	MP6	MP7	MP8	MP9
Русский язык	+			+					+
Литература	+	+		+	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+		+					+
Математика	+		+						+
История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+							+
Основы безопасности жизнедеятельности	+					+			+
Астрономия	+			+					+
Информатика	+			+					+
Естествознание	+			+					+
Родной язык/Родная литература	+	+		+			+	+	+
введение в профессию	+		+	+	+		+		+

1. Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

УУД Р1 - самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

УУД Р2 - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

УУД Р3 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

УУД Р4 - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

УУД Р5 - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

УУД Р6 - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

УУД Р7 - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

	УУД Р1	УУД Р2	УУД Р3	УУД Р4	УУД Р5	УУД Р6	УУД Р7
Русский язык	+	+	+		+		+
Литература	+	+	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+		+		+
Математика	+	+	+	+	+	+	+
История	+	+	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+	+		+		+
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+
Астрономия	+	+	+	+	+	+	+
Информатика	+	+	+		+		+
Естествознание	+	+	+		+		+
Родной язык/ Родная литература	+	+	+	+	+	+	+
Введение в профессию	+	+	+	+	+	+	+

2. Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

УУД П1 - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

УУД П2 - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

УУД П3 - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий,

выявленных в информационных источниках;

УУД П4 - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

УУД П5 - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

УУД П6 - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

УУД П7 - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

	УУД П1	УУД П2	УУД П3	УУД П4	УУД П5	УУД П6	УУД П7
Русский язык				+	+		+
Литература		+		+	+		+
Иностранный язык					+		+
Математика	+		+		+		+
История		+	+	+	+		+
Физическая культура					+	+	+
Основы безопасности жизнедеятельности		+			+		+
Астрономия	+				+		+
Информатика			+		+		+
Естествознание			+		+		+
Родной язык/ Родная литература		+		+	+		+
Введение в профессию	+	+	+	+	+	+	+

3. Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

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

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

	УУДК1	УУДК2	УУДК3	УУДК4	УУДК5
Русский язык		+	+	+	+
Литература	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+	+	
Математика		+	+		
История	+	+	+	+	+
Физическая культура	+	+	+		
Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+		+
Астрономия		+	+		+
Информатика		+	+		+
Естествознание		+	+		+
Родной язык/Родная литература	+	+	+	+	+
Введение в профессию	+	+	+	+	

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

В результате изучения учебного предмета *"Русский язык"* на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
 - использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов;
 - 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);
 - выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;
 - подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;
 - правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
 - создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью текста;
 - сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения;
 - 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);
 - анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;
 - извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;
 - преобразовывать текст в другие виды передачи информации;
 - выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;
 - соблюдать культуру публичной речи;
 - соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;
 - оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;
 - использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.
- Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:
- распознавать уровни и единицы языка в предъявленном тексте и видеть взаимосвязь между ними;

- анализировать при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- комментировать авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка);
- отличать язык художественной литературы от других разновидностей современного русского языка;
- использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;
- иметь представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания;
- выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи;
- дифференцировать главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте;
- проводить самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию;
- сохранять стилевое единство при создании текста заданного функционального стиля;
- владеть умениями информационно перерабатывать прочитанные и прослушанные тексты и представлять их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов;
- создавать отзывы и рецензии на предложенный текст;
- соблюдать культуру чтения, говорения, аудирования и письма;
- соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения;
- осуществлять речевой самоконтроль;
- совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки на основе знаний о нормах русского литературного языка;
- использовать основные нормативные словари и справочники для расширения словарного запаса и спектра используемых языковых средств;
- оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов (в том числе художественной литературы).

В результате изучения учебного предмета *"Литература"* на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- 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:

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

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

- 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;

- 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;

- 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;

- 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);

- 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:

- 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);

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

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

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

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

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

- 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.

Выпускник на базовом уровне получит возможность узнать:

- о месте и значении русской литературы в мировой литературе;
- о произведениях новейшей отечественной и мировой литературы;
- о важнейших литературных ресурсах, в том числе в сети Интернет;
- об историко-культурном подходе в литературоведении;
- об историко-литературном процессе XIX и XX веков;
- о наиболее ярких или характерных чертах литературных направлений или течений;

- имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии, названия ключевых произведений, имена героев, ставших "вечными образами" или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;

- о соотношении и взаимосвязях литературы с историческим периодом, эпохой.

Выпускник на углубленном уровне научится:

- демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы в соответствии с материалом, обеспечивающим углубленное изучение предмета;

- в устной и письменной форме анализировать:

- конкретные произведения с использованием различных научных методов, методик и практик чтения;

- конкретные произведения во взаимосвязи с другими видами искусства (театром, кино и др.) и отраслями знания (историей, философией, педагогикой, психологией и др.);

- несколько различных интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как каждая версия интерпретирует исходный текст;

- ориентироваться в историко-литературном процессе XIX - XX веков и современном литературном процессе, опираясь на:

- понятие об основных литературных направлениях, течениях, ведущих литературных группах (уметь определять наиболее яркие или характерные черты направления или течения в конкретном тексте, в том числе прежде неизвестном), знание о составе ведущих литературных групп, о литературной борьбе и взаимодействии между ними (например, о полемике символистов и футуристов, сторонников "гражданской" и "чистой" поэзии и др.);

- знание имен и творческих биографий наиболее известных писателей, критиков, литературных героев, а также названий самых значительных произведений;

- представление о значимости и актуальности произведений в контексте эпохи их появления;
- знания об истории создания изучаемых произведений и об особенностях восприятия произведений читателями в исторической динамике;
- обобщать и анализировать свой читательский опыт (в том числе и опыт самостоятельного чтения):
 - давать развернутые ответы на вопросы с использованием научного аппарата литературоведения и литературной критики, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения на разных его уровнях в их единстве и взаимосвязи и понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);
 - осуществлять следующую продуктивную деятельность:
 - выполнять проектные и исследовательские литературоведческие работы, самостоятельно определяя их тематику, методы и планируемые результаты;
 - давать историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и др.).

Выпускник на углубленном уровне получит возможность научиться:

- использовать в своей исследовательской и проектной деятельности ресурсы современного литературного процесса и научной жизни филологического сообщества, в том числе в сети Интернет;
- опираться в своей деятельности на ведущие направления литературоведения, в том числе современного, на работы крупнейших литературоведов и критиков XIX - XXI вв.;
- пополнять и обогащать свои представления об основных закономерностях литературного процесса, в том числе современного, в его динамике;
- принимать участие в научных и творческих мероприятиях (конференциях, конкурсах, летних школах и пр.) для молодых ученых в различных ролях (докладчик, содокладчик, дискусант и др.), представляя результаты своих исследований в виде научных докладов и статей в специализированных изданиях.

В результате изучения учебного предмета **"Иностранный язык"** (английский) на уровне среднего общего образования:

Выпускник на углубленном уровне научится:

Коммуникативные умения

Говорение, диалогическая речь

- Кратко комментировать точку зрения другого человека;
- проводить подготовленное интервью, проверяя и получая подтверждение какой-либо информации;
- обмениваться информацией, проверять и подтверждать собранную фактическую информацию;

- выражать различные чувства (радость, удивление, грусть, заинтересованность, безразличие), используя лексико-грамматические средства языка.

Говорение, монологическая речь

- Резюмировать прослушанный/прочитанный текст;
- обобщать информацию на основе прочитанного/прослушанного текста;
- формулировать вопрос или проблему, объясняя причины, высказывая предположения о возможных последствиях;
- высказывать свою точку зрения по широкому спектру тем, поддерживая ее аргументами и пояснениями;
- комментировать точку зрения собеседника, приводя аргументы за и против;
- строить устное высказывание на основе нескольких прочитанных и/или прослушанных текстов, передавая их содержание, сравнивая их и делая выводы.

Аудирование

- Полно и точно воспринимать информацию в распространенных коммуникативных ситуациях;
- обобщать прослушанную информацию и выявлять факты в соответствии с поставленной задачей/вопросом;
- детально понимать несложные аудио- и видеотексты монологического и диалогического характера с четким нормативным произношением в ситуациях повседневного общения.

Чтение

- Читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров и отвечать на ряд уточняющих вопросов;
- использовать изучающее чтение в целях полного понимания информации;
- отбирать значимую информацию в тексте/ряде текстов.

Письмо

- Писать краткий отзыв на фильм, книгу или пьесу;
- описывать явления, события, излагать факты, выражая свои суждения и чувства; расспрашивать о новостях и излагать их в электронном письме личного характера;
- делать выписки из иноязычного текста;
- выразить письменно свое мнение по поводу фактической информации в рамках изученной тематики;
- строить письменное высказывание на основе нескольких прочитанных и/или прослушанных текстов, передавая их содержание и делая выводы.

Языковые навыки

Фонетическая сторона речи

- Произносить звуки английского языка четко, не допуская ярко выраженного акцента;
- четко и естественно произносить слова английского языка, в том числе применительно к новому языковому материалу.

Орфография и пунктуация

- Соблюдать правила орфографии и пунктуации, не допуская ошибок, затрудняющих понимание.

Лексическая сторона речи

- Использовать фразовые глаголы по широкому спектру тем, уместно употребляя их в соответствии со стилем речи;

- узнавать и использовать в речи устойчивые выражения и фразы (collocations);

- распознавать и употреблять в речи различные фразы-клише для участия в диалогах/полилогах в различных коммуникативных ситуациях;

- использовать в пересказе различные глаголы для передачи косвенной речи (reporting verbs - he was asked to...; he ordered them to...).

Грамматическая сторона речи

- Употреблять в речи артикли для передачи нюансов;

- использовать в речи широкий спектр прилагательных и глаголов с управлением;

- употреблять в речи все формы страдательного залога;

- употреблять в речи сложное дополнение (Complex object);

- использовать широкий спектр союзов для выражения противопоставления и различия в сложных предложениях;

- использовать в речи местоимения "one" и "ones";

- использовать в речи фразовые глаголы с дополнением, выраженным личным местоимением;

- употреблять в речи модальные глаголы для выражения догадки и предположения (might, could, may);

- употреблять в речи инверсионные конструкции;

- употреблять в речи условные предложения смешанного типа (Mixed Conditionals);

- употреблять в речи эллиптические структуры;

- использовать степени сравнения прилагательных с наречиями, усиливающими их значение (intensifiers, modifiers);

- употреблять в речи формы действительного залога времен Future Perfect и Future Continuous;

- употреблять в речи времена Past Perfect и Past Perfect Continuous;

- использовать в речи причастные и деепричастные обороты (participle clause);

- использовать в речи модальные глаголы для выражения возможности или вероятности в прошедшем времени (could + have done; might + have done).

Выпускник на углубленном уровне получит возможность научиться:

Коммуникативные умения

Говорение, диалогическая речь

- Бегло говорить на разнообразные темы, четко обозначая взаимосвязь идей;

- без подготовки вести диалог/полилог в рамках ситуаций официального и неофициального общения;

- аргументированно отвечать на ряд доводов собеседника.

Говорение, монологическая речь

- Высказываться по широкому кругу вопросов, углубляясь в подтемы и заканчивая соответствующим выводом;

- пояснять свою точку зрения по актуальному вопросу, указывая на плюсы и минусы различных позиций;

- делать ясный, логично выстроенный доклад, выделяя важные элементы.

Аудирование

- Следить за ходом длинного доклада или сложной системы доказательств;

- понимать разговорную речь в пределах литературной нормы, в том числе вне изученной тематики.

Чтение

- Детально понимать сложные тексты, включающие средства художественной выразительности;

- определять временную и причинно-следственную взаимосвязь событий;

- прогнозировать развитие/результат излагаемых фактов/событий;

- определять замысел автора.

Письмо

- Описывать явления, события; излагать факты в письме делового характера;

- составлять письменные материалы, необходимые для презентации проектной и/или исследовательской деятельности.

Языковые навыки

Фонетическая сторона речи

- Передавать смысловые нюансы высказывания с помощью соответствующей интонации и логического ударения.

Орфография и пунктуация

- Создавать сложные связные тексты, соблюдая правила орфографии и пунктуации, не допуская ошибок, затрудняющих понимание.

Лексическая сторона речи

- Узнавать и употреблять в речи широкий спектр названий и имен собственных в рамках интересующей тематики;

- использовать термины из области грамматики, лексикологии, синтаксиса;

- узнавать и употреблять в письменном и звучащем тексте специальную терминологию по интересующей тематике.

Грамматическая сторона речи

- Использовать в речи союзы *despite/in spite of* для обозначения контраста, а также наречие *nevertheless*;

- распознавать в речи и использовать предложения с *as if/as though*;

- распознавать в речи и использовать структуры для выражения сожаления (*It's time you did it/I'd rather you talked to her/You'd better...*);

- использовать в речи широкий спектр глагольных структур с герундием и инфинитивом;

- использовать в речи инверсию с отрицательными наречиями (Never have I seen.../Barely did I hear what he was saying...);
- употреблять в речи страдательный залог в Past Continuous и Past Perfect, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect.

Предметные результаты освоения предмета **«Математика»** (углубленный уровень)

Элементы теории множеств и математической логики

- Свободно оперировать понятиями: конечное множество, элемент множества, подмножество, пересечение, объединение и разность множеств, числовые множества на координатной прямой, отрезок, интервал, полуинтервал, промежутки с выколотой точкой, графическое представление множеств на координатной плоскости;
- задавать множества перечислением и характеристическим свойством;
- оперировать понятиями: утверждение, отрицание утверждения, истинные и ложные утверждения, причина, следствие, частный случай общего утверждения, контрпример;
- проверять принадлежность элемента множеству;
- находить пересечение и объединение множеств, в том числе представленных графически на числовой прямой и на координатной плоскости;
- проводить доказательные рассуждения для обоснования истинности утверждений.

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- использовать числовые множества на координатной прямой и на координатной плоскости для описания реальных процессов и явлений;
- проводить доказательные рассуждения в ситуациях повседневной жизни, при решении задач из других предметов

Числа и выражения

- Свободно оперировать понятиями: натуральное число, множество натуральных чисел, целое число, множество целых чисел, обыкновенная дробь, десятичная дробь, смешанное число, рациональное число, множество рациональных чисел, иррациональное число, корень степени n , действительное число, множество действительных чисел, геометрическая интерпретация натуральных, целых, рациональных, действительных чисел;
- понимать и объяснять разницу между позиционной и непозиционной системами записи чисел;
- переводить числа из одной системы записи (системы счисления) в другую;
- доказывать и использовать признаки делимости суммы и произведения при выполнении вычислений и решении задач;
- выполнять округление рациональных и иррациональных чисел с заданной точностью;
- сравнивать действительные числа разными способами;

- упорядочивать числа, записанные в виде обыкновенной и десятичной дроби, числа, записанные с использованием арифметического квадратного корня, корней степени больше 2;

- находить НОД и НОК разными способами и использовать их при решении задач;

- выполнять вычисления и преобразования выражений, содержащих действительные числа, в том числе корни натуральных степеней;

- выполнять стандартные тождественные преобразования тригонометрических, логарифмических, степенных, иррациональных выражений.

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- выполнять и объяснять сравнение результатов вычислений при решении практических задач, в том числе приближенных вычислений, используя разные способы сравнений;

- записывать, сравнивать, округлять числовые данные реальных величин с использованием разных систем измерения;

- составлять и оценивать разными способами числовые выражения при решении практических задач и задач из других учебных предметов

Уравнения и неравенства

- Свободно оперировать понятиями: уравнение, неравенство, равносильные уравнения и неравенства, уравнение, являющееся следствием другого уравнения, уравнения, равносильные на множестве, равносильные преобразования уравнений;

- решать разные виды уравнений и неравенств и их систем, в том числе некоторые уравнения 3-й и 4-й степеней, дробно-рациональные и иррациональные;

- овладеть основными типами показательных, логарифмических, иррациональных, степенных уравнений и неравенств и стандартными методами их решений и применять их при решении задач;

- применять теорему Безу к решению уравнений;

- применять теорему Виета для решения некоторых уравнений степени выше второй;

- понимать смысл теорем о равносильных и неравносильных преобразованиях уравнений и уметь их доказывать;

- владеть методами решения уравнений, неравенств и их систем, уметь выбирать метод решения и обосновывать свой выбор;

- использовать метод интервалов для решения неравенств, в том числе дробно-рациональных и включающих в себя иррациональные выражения;

- решать алгебраические уравнения и неравенства и их системы с параметрами алгебраическим и графическим методами;

- владеть разными методами доказательства неравенств;

- решать уравнения в целых числах;

- изображать множества на плоскости, задаваемые уравнениями, неравенствами и их системами;

- свободно использовать тождественные преобразования при решении уравнений и систем уравнений

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- составлять и решать уравнения, неравенства, их системы при решении задач других учебных предметов;

- выполнять оценку правдоподобия результатов, получаемых при решении различных уравнений, неравенств и их систем при решении задач других учебных предметов;

- составлять и решать уравнения и неравенства с параметрами при решении задач других учебных предметов;

- составлять уравнение, неравенство или их систему, описывающие реальную ситуацию или прикладную задачу, интерпретировать полученные результаты;

- использовать программные средства при решении отдельных классов уравнений и неравенств

Функции

- Владеть понятиями: зависимость величин, функция, аргумент и значение функции, область определения и множество значений функции, график зависимости, график функции, нули функции, промежутки знакопостоянства, возрастание на числовом промежутке, убывание на числовом промежутке, наибольшее и наименьшее значение функции на числовом промежутке, периодическая функция, период, четная и нечетная функции; уметь применять эти понятия при решении задач;

- владеть понятием степенная функция; строить ее график и уметь применять свойства степенной функции при решении задач;

- владеть понятиями показательная функция, экспонента; строить их графики и уметь применять свойства показательной функции при решении задач;

- владеть понятием логарифмическая функция; строить ее график и уметь применять свойства логарифмической функции при решении задач;

- владеть понятиями тригонометрические функции; строить их графики и уметь применять свойства тригонометрических функций при решении задач;

- владеть понятием обратная функция; применять это понятие при решении задач;

- применять при решении задач свойства функций: четность, периодичность, ограниченность;

- применять при решении задач преобразования графиков функций;

- владеть понятиями числовая последовательность, арифметическая и геометрическая прогрессия;

- применять при решении задач свойства и признаки арифметической и геометрической прогрессий.

В повседневной жизни и при изучении других учебных предметов:

- определять по графикам и использовать для решения прикладных задач свойства реальных процессов и зависимостей (наибольшие и наименьшие

значения, промежутки возрастания и убывания функции, промежутки знакопостоянства, асимптоты, точки перегиба, период и т.п.);

- интерпретировать свойства в контексте конкретной практической ситуации;

- определять по графикам простейшие характеристики периодических процессов в биологии, экономике, музыке, радиосвязи и др. (амплитуда, период и т.п.)

Элементы математического анализа

- Владеть понятием бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и уметь применять его при решении задач;

- применять для решения задач теорию пределов;

- владеть понятиями бесконечно большие и бесконечно малые числовые последовательности и уметь сравнивать бесконечно большие и бесконечно малые последовательности;

- владеть понятиями: производная функции в точке, производная функции;

- вычислять производные элементарных функций и их комбинаций;

- исследовать функции на монотонность и экстремумы;

- строить графики и применять к решению задач, в том числе с параметром;

- владеть понятием касательная к графику функции и уметь применять его при решении задач;

- владеть понятиями первообразная функция, определенный интеграл;

- применять теорему Ньютона-Лейбница и ее следствия для решения задач.

В повседневной жизни и при изучении других учебных предметов:

- решать прикладные задачи из биологии, физики, химии, экономики и других предметов, связанные с исследованием характеристик процессов;

- интерпретировать полученные результаты

Статистика и теория вероятностей, логика и комбинаторика

- Оперировать основными описательными характеристиками числового набора, понятием генеральная совокупность и выборкой из нее;

- оперировать понятиями: частота и вероятность события, сумма и произведение вероятностей, вычислять вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

- владеть основными понятиями комбинаторики и уметь их применять при решении задач;

- иметь представление об основах теории вероятностей;

- иметь представление о дискретных и непрерывных случайных величинах и распределениях, о независимости случайных величин;

- иметь представление о математическом ожидании и дисперсии случайных величин;

- иметь представление о совместных распределениях случайных величин;

- понимать суть закона больших чисел и выборочного метода измерения вероятностей;

- иметь представление о нормальном распределении и примерах нормально распределенных случайных величин;

- иметь представление о корреляции случайных величин.

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- вычислять или оценивать вероятности событий в реальной жизни;

- выбирать методы подходящего представления и обработки данных

Текстовые задачи

- Решать разные задачи повышенной трудности;

- анализировать условие задачи, выбирать оптимальный метод решения задачи, рассматривая различные методы;

- строить модель решения задачи, проводить доказательные рассуждения при решении задачи;

- решать задачи, требующие перебора вариантов, проверки условий, выбора оптимального результата;

- анализировать и интерпретировать полученные решения в контексте условия задачи, выбирать решения, не противоречащие контексту;

- переводить при решении задачи информацию из одной формы записи в другую, используя при необходимости схемы, таблицы, графики, диаграммы.

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- решать практические задачи и задачи из других предметов

Геометрия

- Владеть геометрическими понятиями при решении задач и проведении математических рассуждений;

- самостоятельно формулировать определения геометрических фигур, выдвигать гипотезы о новых свойствах и признаках геометрических фигур и обосновывать или опровергать их, обобщать или конкретизировать результаты на новых классах фигур, проводить в несложных случаях классификацию фигур по различным основаниям;

- исследовать чертежи, включая комбинации фигур, извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию, представленную на чертежах;

- решать задачи геометрического содержания, в том числе в ситуациях, когда алгоритм решения не следует явно из условия, выполнять необходимые для решения задачи дополнительные построения, исследовать возможность применения теорем и формул для решения задач;

- уметь формулировать и доказывать геометрические утверждения;

- владеть понятиями стереометрии: призма, параллелепипед, пирамида, тетраэдр;

- иметь представления об аксиомах стереометрии и следствиях из них и уметь применять их при решении задач;

- уметь строить сечения многогранников с использованием различных методов, в том числе и метода следов;

- иметь представление о скрещивающихся прямых в пространстве и уметь находить угол и расстояние между ними;
- применять теоремы о параллельности прямых и плоскостей в пространстве при решении задач;
- уметь применять параллельное проектирование для изображения фигур;
- уметь применять перпендикулярности прямой и плоскости при решении задач;
- владеть понятиями ортогональное проектирование, наклонные и их проекции, уметь применять теорему о трех перпендикулярах при решении задач;
- владеть понятиями расстояние между фигурами в пространстве, общий перпендикуляр двух скрещивающихся прямых и уметь применять их при решении задач;
- владеть понятием угол между прямой и плоскостью и уметь применять его при решении задач;
- владеть понятиями двугранный угол, угол между плоскостями, перпендикулярные плоскости и уметь применять их при решении задач;
- владеть понятиями призма, параллелепипед и применять свойства параллелепипеда при решении задач;
- владеть понятием прямоугольный параллелепипед и применять его при решении задач;
- владеть понятиями пирамида, виды пирамид, элементы правильной пирамиды и уметь применять их при решении задач;
- иметь представление о теореме Эйлера, правильных многогранниках;
- владеть понятием площади поверхностей многогранников и уметь применять его при решении задач;
- владеть понятиями тела вращения (цилиндр, конус, шар и сфера), их сечения и уметь применять их при решении задач;
- владеть понятиями касательные прямые и плоскости и уметь применять их при решении задач;
- иметь представления о вписанных и описанных сферах и уметь применять их при решении задач;
- владеть понятиями объем, объемы многогранников, тел вращения и применять их при решении задач;
- иметь представление о развертке цилиндра и конуса, площади поверхности цилиндра и конуса, уметь применять их при решении задач;
- иметь представление о площади сферы и уметь применять его при решении задач;
- уметь решать задачи на комбинации многогранников и тел вращения;
- иметь представление о подобии в пространстве и уметь решать задачи на отношение объемов и площадей поверхностей подобных фигур.

В повседневной жизни и при изучении других предметов:

- составлять с использованием свойств геометрических фигур математические модели для решения задач практического характера и задач из

смежных дисциплин, исследовать полученные модели и интерпретировать результат

Векторы и координаты в пространстве

- Владеть понятиями векторы и их координаты;
- уметь выполнять операции над векторами;
- использовать скалярное произведение векторов при решении задач;
- применять уравнение плоскости, формулу расстояния между точками, уравнение сферы при решении задач;
- применять векторы и метод координат в пространстве при решении задач

История математики

- Иметь представление о вкладе выдающихся математиков в развитие науки;
- понимать роль математики в развитии России
- Использовать основные методы доказательства, проводить доказательство и выполнять опровержение;
- применять основные методы решения математических задач;
- на основе математических закономерностей в природе характеризовать красоту и совершенство окружающего мира и произведений искусства;
- применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении математических задач;
- пользоваться прикладными программами и программами символьных вычислений для исследования математических объектов

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.

В результате изучения учебного предмета **"Информатика"** (**углубленный уровень**) на уровне среднего общего образования:

Выпускник на углубленном уровне научится:

- 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;

- 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);

- 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;

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

- 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;

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

- 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;

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

- 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;

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

- 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;

- 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;

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

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

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

- 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;

- применять алгоритмы поиска и сортировки при решении типовых задач;

- 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;

- 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;

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

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

- 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;

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

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

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

- 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;

- 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;

- 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;

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

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

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

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

- 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);

- 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.

Выпускник на углубленном уровне получит возможность научиться:

- применять коды, исправляющие ошибки, возникшие при передаче информации; определять пропускную способность и помехозащищенность канала связи, искажение информации при передаче по каналам связи, а также использовать алгоритмы сжатия данных (алгоритм LZW и др.);

- использовать графы, деревья, списки при описании объектов и процессов окружающего мира; использовать префиксные деревья и другие

виды деревьев при решении алгоритмических задач, в том числе при анализе кодов;

- использовать знания о методе "разделяй и властвуй";
- приводить примеры различных алгоритмов решения одной задачи, которые имеют различную сложность; использовать понятие переборного алгоритма;
- использовать понятие универсального алгоритма и приводить примеры алгоритмически неразрешимых проблем;
- использовать второй язык программирования; сравнивать преимущества и недостатки двух языков программирования;
- создавать программы для учебных или проектных задач средней сложности;
- использовать информационно-коммуникационные технологии при моделировании и анализе процессов и явлений в соответствии с выбранным профилем;
- осознанно подходить к выбору ИКТ-средств и программного обеспечения для решения задач, возникающих в ходе учебы и вне ее, для своих учебных и иных целей;
- проводить (в несложных случаях) верификацию (проверку надежности и согласованности) исходных данных и валидацию (проверку достоверности) результатов натуральных и компьютерных экспериментов;
- использовать пакеты программ и сервисы обработки и представления данных, в том числе - статистической обработки;
- использовать методы машинного обучения при анализе данных; использовать представление о проблеме хранения и обработки больших данных;
- создавать многотабличные базы данных; работе с базами данных и справочными системами с помощью веб-интерфейса.

В результате изучения учебного предмета "*История*" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;
- знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;
- определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;
- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;
- представлять культурное наследие России и других стран;
- работать с историческими документами;
- сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;
- критически анализировать информацию из различных источников;

- соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;
- использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;
- использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;
- составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;
- работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;
- читать легенду исторической карты;
- владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;
- демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;
- оценивать роль личности в отечественной истории XX века;
- ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
- устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;
- определять место и время создания исторических документов;
- проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
- характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;
- использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;
- представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;
- соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;
- анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;
- обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;

- приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;
- применять полученные знания при анализе современной политики России;
- владеть элементами проектной деятельности.

В результате изучения учебного предмета "Физическая культура" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- практически использовать приемы защиты и самообороны;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;

- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

В результате изучения учебного предмета **"Основы безопасности жизнедеятельности"** на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

Основы комплексной безопасности

- 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;
- 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;
- 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);
- 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);
- 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;
- оперировать основными понятиями в области охраны окружающей среды;
- распознавать наиболее неблагоприятные территории в районе проживания;
- описывать факторы экориска, объяснять, как снизить последствия их воздействия;

- определять, 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;

- пользоваться 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;

- распознавать 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;

- распознавать 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.

Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций

- Комментировать 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;

- раскрывать 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;

- 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;

- 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;

- 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.

Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации

- 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;

- 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;

- 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;

- 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.

Основы здорового образа жизни

- 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;

- 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.

Основы медицинских знаний и оказание первой помощи

- 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;
- 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;
- комментировать назначение основных нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологическом 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;
- 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.

Основы обороны государства

- 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;

- разъяснять 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;
- характеризовать 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.

Правовые основы военной службы

- Комментировать 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;
 - раскрывать 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;
 - описывать 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;
 - описывать 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.
- #### Элементы начальной военной подготовки
- Комментировать 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;
- выполнять 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;
- объяснять 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;
- объяснять 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);
- применять 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.

Военно-профессиональная деятельность

- Раскрывать 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.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

Основы комплексной безопасности

- Объяснять, как экологическая безопасность связана с национальной безопасностью и влияет на нее.

Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций

- Устанавливать и использовать мобильные приложения служб, обеспечивающих защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, для обеспечения личной безопасности.

Основы обороны государства

- Объяснять 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, прослеживать их эволюцию.

Элементы начальной военной подготовки

- 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).

Военно-профессиональная деятельность

- Выстраивать 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.

Предметные результаты освоения базового курса *астрономии*:

1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Предметные результаты освоения базового курса родной литературы:

1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

4) обогащение активного и потенциального словарного запаса на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

5) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

6) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного

диалога;

7) сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

8) обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

9) сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

В результате изучения учебного предмета *"Информатика"* на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации;

- строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения;

- находить оптимальный путь во взвешенном графе;

- определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;

- выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных;

- создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций;

- использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации;

- понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти);

- использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации;

- аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения;

- использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей;

- использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;

- создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств;

- применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

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

- переводить заданное натуральное число из двоичной записи в восьмеричную и шестнадцатеричную и обратно; сравнивать, складывать и вычитать числа, записанные в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления;

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

- строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; использовать знания о кодах, которые позволяют обнаруживать ошибки при передаче данных, а также о помехоустойчивых кодах;

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

- использовать навыки и опыт разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; использовать основные управляющие конструкции последовательного программирования и библиотеки прикладных программ; выполнять созданные программы;

- 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;

- применять базы данных и справочные системы при решении задач, возникающих в ходе учебной деятельности и вне ее; создавать учебные многотабличные базы данных;

- классифицировать программное обеспечение в соответствии с кругом выполняемых задач;

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

- понимать общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений; создавать веб-страницы; использовать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;
- критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет.

Предметные результаты освоения предмета «*Естествознание*» (базовый уровень)

В результате изучения учебного предмета "Естествознание" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- демонстрировать на примерах роль естествознания в развитии человеческой цивилизации; выделять персональный вклад великих ученых в современное состояние естественных наук;
- грамотно применять естественнонаучную терминологию при описании явлений окружающего мира;
- обоснованно применять приборы для измерения и наблюдения, используя описание или предложенный алгоритм эксперимента с целью получения знаний об объекте изучения;
- выявлять характер явлений в окружающей среде, понимать смысл наблюдаемых процессов, основываясь на естественнонаучном знании; использовать для описания характера протекания процессов физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними;
- осуществлять моделирование протекания наблюдаемых процессов с учетом границ применимости используемых моделей;
- критически оценивать, интерпретировать и обсуждать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественнонаучной корректности; делать выводы на основе литературных данных;
- принимать аргументированные решения в отношении применения разнообразных технологий в профессиональной деятельности и в быту;
- извлекать из описания машин, приборов и технических устройств необходимые характеристики для корректного их использования; объяснять принципы, положенные в основу работы приборов;
- организовывать свою деятельность с учетом принципов устойчивого развития системы "природа-общество-человек" (основываясь на знаниях о процессах переноса и трансформации веществ и энергий в экосистеме, развитии и функционировании биосферы; о структуре популяции и вида, адаптациях организмов к среде обитания, свойствах экологических факторов; руководствуясь принципами ресурсосбережения и безопасного применения материалов и технологий; сохраняя биологическое разнообразие);
- обосновывать практическое использование веществ и их реакций в промышленности и в быту; объяснять роль определенных классов веществ в загрязнении окружающей среды;

- действовать в рамках правил техники безопасности и в соответствии с инструкциями по применению лекарств, средств бытовой химии, бытовых электрических приборов, сложных механизмов, понимая естественнонаучные основы создания предписаний;

- формировать собственную стратегию здоровьесберегающего (равновесного) питания с учетом биологической целесообразности, роли веществ в питании и жизнедеятельности живых организмов;

- объяснять механизм влияния на живые организмы электромагнитных волн и радиоактивного излучения, а также действия алкоголя, никотина, наркотических, мутагенных, тератогенных веществ на здоровье организма и зародышевое развитие;

- выбирать стратегию поведения в бытовых и чрезвычайных ситуациях, основываясь на понимании влияния на организм человека физических, химических и биологических факторов;

- осознанно действовать в ситуации выбора продукта или услуги, применяя естественнонаучные компетенции.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- выполнять самостоятельные эксперименты, раскрывающие понимание основных естественнонаучных понятий и законов, соблюдая правила безопасной работы; представлять полученные результаты в табличной, графической или текстовой форме; делать выводы на основе полученных и литературных данных;

- осуществлять самостоятельный учебный проект или исследование в области естествознания, включающий определение темы, постановку цели и задач, выдвижение гипотезы и путей ее экспериментальной проверки, проведение эксперимента, анализ его результатов с учетом погрешности измерения, формулирование выводов и представление готового информационного продукта;

- обсуждать существующие локальные и региональные проблемы (экологические, энергетические, сырьевые и т.д.); обосновывать в дискуссии возможные пути их решения, основываясь на естественнонаучных знаниях;

- находить взаимосвязи между структурой и функцией, причиной и следствием, теорией и фактами при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе естественнонаучных знаний; показывать взаимосвязь между областями естественных наук.

Предметные результаты освоения базового курса родной литературы:

1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

4) обогащение активного и потенциального словарного запаса на родном

языке адекватно ситуации и стилю общения;

5) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

6) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

7) сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

8) обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

9) сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

Выпускник на базовом уровне научится:

– демонстрировать знание произведений родной литературы (русской), приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;

– понимать значимость чтения на родном языке (русском) и изучения родной литературы (русской) для своего дальнейшего развития; осознавать потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

– осознавать родную литературу (русскую) как одну из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

– обеспечению культурной самоидентификации, осознанию коммуникативно-эстетических возможностей родного языка (русского) на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа;

– навыкам понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции;

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

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

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

- 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;

- 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;

- 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;

- 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);

- 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:

- 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);

- выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений. Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

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

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

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

– 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.

ДУП.01.1 Обществознание для профессий социально-экономического профиля

Требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета "Обществознание" отражают:

ПР1 сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

ПР2 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

ПР3 владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

ПР4 сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

ПР5 сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

ПР6 владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

ПР7 сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате изучения учебного предмета "Обществознание" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

Человек. Человек в системе общественных отношений

- Выделять черты социальной сущности человека;
- определять роль духовных ценностей в обществе;
- распознавать формы культуры по их признакам, иллюстрировать их примерами;
- различать виды искусства;
- соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;
- выявлять сущностные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;
- выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;
- раскрывать связь между мышлением и деятельностью;
- различать виды деятельности, приводить примеры основных видов деятельности;
- выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности;
- анализировать различные ситуации свободного выбора, выявлять его основания и последствия;
- различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;
- выявлять особенности научного познания;
- различать абсолютную и относительную истины;
- иллюстрировать конкретными примерами роль мировоззрения в жизни человека;

- выявлять связь науки и образования, анализировать факты социальной действительности в контексте возрастания роли образования и науки в современном обществе;
- выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека.

Общество как сложная динамическая система

- Характеризовать общество как целостную развивающуюся (динамическую) систему в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- выявлять, анализировать, систематизировать и оценивать информацию, иллюстрирующую многообразие и противоречивость социального развития;
- приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений, аргументировать свои суждения, выводы;
- формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации; иллюстрировать проявления различных глобальных проблем.

Экономика

- Раскрывать взаимосвязь экономики с другими сферами жизни общества;
- конкретизировать примерами основные факторы производства и факторные доходы;
- объяснять механизм свободного ценообразования, приводить примеры действия законов спроса и предложения;
- оценивать влияние конкуренции и монополии на экономическую жизнь, поведение основных участников экономики;
- различать формы бизнеса;
- извлекать социальную информацию из источников различного типа о тенденциях развития современной рыночной экономики;
- различать экономические и бухгалтерские издержки;
- приводить примеры постоянных и переменных издержек производства;
- различать деятельность различных финансовых институтов, выделять задачи, функции и роль Центрального банка Российской Федерации в банковской системе РФ;
- различать формы, виды проявления инфляции, оценивать последствия инфляции для экономики в целом и для различных социальных групп;
- выделять объекты спроса и предложения на рынке труда, описывать механизм их взаимодействия;
- определять причины безработицы, различать ее виды;
- высказывать обоснованные суждения о направлениях государственной политики в области занятости;
- объяснять поведение собственника, работника, потребителя с точки зрения экономической рациональности, анализировать собственное потребительское поведение;
- анализировать практические ситуации, связанные с реализацией гражданами своих экономических интересов;
- приводить примеры участия государства в регулировании рыночной экономики;

- высказывать обоснованные суждения о различных направлениях экономической политики государства и ее влиянии на экономическую жизнь общества;
- различать важнейшие измерители экономической деятельности и показатели их роста: ВВП (валовой национальный продукт), ВВП (валовой внутренний продукт);
- различать и сравнивать пути достижения экономического роста.

Социальные отношения

- Выделять критерии социальной стратификации;
- анализировать социальную информацию из адаптированных источников о структуре общества и направлениях ее изменения;
- выделять особенности молодежи как социально-демографической группы, раскрывать на примерах социальные роли юношества;
- высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда;
- выявлять причины социальных конфликтов, моделировать ситуации разрешения конфликтов;
- конкретизировать примерами виды социальных норм;
- характеризовать виды социального контроля и их социальную роль, различать санкции социального контроля;
- различать позитивные и негативные девиации, раскрывать на примерах последствия отклоняющегося поведения для человека и общества;
- определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм;
- различать виды социальной мобильности, конкретизировать примерами;
- выделять причины и последствия этносоциальных конфликтов, приводить примеры способов их разрешения;
- характеризовать основные принципы национальной политики России на современном этапе;
- характеризовать социальные институты семьи и брака; раскрывать факторы, влияющие на формирование института современной семьи;
- характеризовать семью как социальный институт, раскрывать роль семьи в современном обществе;
- высказывать обоснованные суждения о факторах, влияющих на демографическую ситуацию в стране;
- формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни современного общества, объяснять сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;
- осуществлять комплексный поиск, систематизацию социальной информации по актуальным проблемам социальной сферы, сравнивать, анализировать, делать выводы, рационально решать познавательные и проблемные задачи;
- оценивать собственные отношения и взаимодействие с другими людьми с позиций толерантности.

Политика

- Выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;
- различать политическую власть и другие виды власти;
- устанавливать связи между социальными интересами, целями и методами политической деятельности;
- высказывать аргументированные суждения о соотношении средств и целей в политике;
- раскрывать роль и функции политической системы;
- характеризовать государство как центральный институт политической системы;
- различать типы политических режимов, давать оценку роли политических режимов различных типов в общественном развитии;
- обобщать и систематизировать информацию о сущности (ценностях, принципах, признаках, роли в общественном развитии) демократии;
- характеризовать демократическую избирательную систему;
- различать мажоритарную, пропорциональную, смешанную избирательные системы;
- устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;
- определять роль политической элиты и политического лидера в современном обществе;
- конкретизировать примерами роль политической идеологии;
- раскрывать на примерах функционирование различных партийных систем;
- формулировать суждение о значении многопартийности и идеологического плюрализма в современном обществе;
- оценивать роль СМИ в современной политической жизни;
- иллюстрировать примерами основные этапы политического процесса;
- различать и приводить примеры непосредственного и опосредованного политического участия, высказывать обоснованное суждение о значении участия граждан в политике.

Правовое регулирование общественных отношений

- Сравнить правовые нормы с другими социальными нормами;
- выделять основные элементы системы права;
- выстраивать иерархию нормативных актов;
- выделять основные стадии законотворческого процесса в Российской Федерации;
- различать понятия "права человека" и "права гражданина", ориентироваться в ситуациях, связанных с проблемами гражданства, правами и обязанностями гражданина РФ, с реализацией гражданами своих прав и свобод;
- обосновывать взаимосвязь между правами и обязанностями человека и гражданина, выражать собственное отношение к лицам, уклоняющимся от выполнения конституционных обязанностей;
- аргументировать важность соблюдения норм экологического права и характеризовать способы защиты экологических прав;
- раскрывать содержание гражданских правоотношений;

- применять полученные знания о нормах гражданского права в практических ситуациях, прогнозируя последствия принимаемых решений;
- различать организационно-правовые формы предприятий;
- характеризовать порядок рассмотрения гражданских споров;
- давать обоснованные оценки правомерного и неправомерного поведения субъектов семейного права, применять знания основ семейного права в повседневной жизни;
- находить и использовать в повседневной жизни информацию о правилах приема в образовательные организации профессионального и высшего образования;
- характеризовать условия заключения, изменения и расторжения трудового договора;
- иллюстрировать примерами виды социальной защиты и социального обеспечения;
- извлекать и анализировать информацию по заданной теме в адаптированных источниках различного типа (Конституция РФ, ГПК РФ, АПК РФ, УПК РФ);
- объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

Человек. Человек в системе общественных отношений

- Использовать полученные знания о социальных ценностях и нормах в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- применять знания о методах познания социальных явлений и процессов в учебной деятельности и повседневной жизни;
- оценивать разнообразные явления и процессы общественного развития;
- характеризовать основные методы научного познания;
- выявлять особенности социального познания;
- различать типы мировоззрений;
- объяснять специфику взаимовлияния двух миров социального и природного в понимании природы человека и его мировоззрения;
- выражать собственную позицию по вопросу познаваемости мира и аргументировать ее.

Общество как сложная динамическая система

- Устанавливать причинно-следственные связи между состоянием различных сфер жизни общества и общественным развитием в целом;
- выявлять, опираясь на теоретические положения и материалы СМИ, тенденции и перспективы общественного развития;
- систематизировать социальную информацию, устанавливать связи в целостной картине общества (его структурных элементов, процессов, понятий) и представлять ее в разных формах (текст, схема, таблица).

Экономика

- Выделять и формулировать характерные особенности рыночных структур;
- выявлять противоречия рынка;
- раскрывать роль и место фондового рынка в рыночных структурах;
- раскрывать возможности финансирования малых и крупных фирм;

- обосновывать выбор форм бизнеса в конкретных ситуациях;
- различать источники финансирования малых и крупных предприятий;
- определять практическое назначение основных функций менеджмента;
- определять место маркетинга в деятельности организации;
- применять полученные знания для выполнения социальных ролей работника и производителя;
- оценивать свои возможности трудоустройства в условиях рынка труда;
- раскрывать фазы экономического цикла;
- высказывать аргументированные суждения о противоречивом влиянии процессов глобализации на различные стороны мирового хозяйства и национальных экономик; давать оценку противоречивым последствиям экономической глобализации;
- извлекать информацию из различных источников для анализа тенденций общемирового экономического развития, экономического развития России.

Социальные отношения

- Выделять причины социального неравенства в истории и современном обществе;
- высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в современных условиях;
- анализировать ситуации, связанные с различными способами разрешения социальных конфликтов;
- выражать собственное отношение к различным способам разрешения социальных конфликтов;
- толерантно вести себя по отношению к людям, относящимся к различным этническим общностям и религиозным конфессиям; оценивать роль толерантности в современном мире;
- находить и анализировать социальную информацию о тенденциях развития семьи в современном обществе;
- выявлять существенные параметры демографической ситуации в России на основе анализа данных переписи населения в Российской Федерации, давать им оценку;
- выявлять причины и последствия отклоняющегося поведения, объяснять с опорой на имеющиеся знания способы преодоления отклоняющегося поведения;
- анализировать численность населения и динамику ее изменений в мире и в России.

Политика

- Находить, анализировать информацию о формировании правового государства и гражданского общества в Российской Федерации, выделять проблемы;
- выделять основные этапы избирательной кампании;
- в перспективе осознанно участвовать в избирательных кампаниях;
- отбирать и систематизировать информацию СМИ о функциях и значении местного самоуправления;

- самостоятельно давать аргументированную оценку личных качеств и деятельности политических лидеров;
- характеризовать особенности политического процесса в России;
- анализировать основные тенденции современного политического процесса.

Правовое регулирование общественных отношений

- Действовать в пределах правовых норм для успешного решения жизненных задач в разных сферах общественных отношений;
- перечислять участников законотворческого процесса и раскрывать их функции;
- характеризовать механизм судебной защиты прав человека и гражданина в РФ;
- ориентироваться в предпринимательских правоотношениях;
- выявлять общественную опасность коррупции для гражданина, общества и государства;
- применять знание основных норм права в ситуациях повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- оценивать происходящие события и поведение людей с точки зрения соответствия закону;
- характеризовать основные направления деятельности государственных органов по предотвращению терроризма, раскрывать роль СМИ и гражданского общества в противодействии терроризму.

ДУП.01.2 Технология

ПР 1 развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

ПР 2 овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

ПР 3 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;

ПР 4 обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

ПР 5 обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

- 31 Влияние технологий на общественное развитие;
- 32 Составляющие современного производства товаров или услуг;
- 33 Способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду;
- 34 Способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;

- 35 Основные этапы проектной деятельности;
- 36 Источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь**:
- У1 Оценивать потребительские качества товаров и услуг;
- У2 Изучать потребности потенциальных покупателей на рынке товаров и услуг;
- У3 Составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;
- У4 Использовать методы решения творческих задач в технологической деятельности;
- У5 Проектировать материальный объект или услугу; оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
- У6 Организовывать рабочие места; выбирать средства и методы реализации проекта;
- У7 Выполнять изученные технологические операции;
- У8 Планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг;
- У9 Уточнять и корректировать профессиональные намерения;
- У10 Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- У11 Проектирования материальных объектов или услуг; повышения эффективности своей практической деятельности ;организации трудовой деятельности при коллективной форме труда;
- У12 Решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки;
- У13 Самостоятельного анализа рынка образовательных услуг профессиональной деятельности;
- У14 Рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- У15 Составление резюме и проведения самопрезентации.
- У16 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

ДУП.01.3 Эффективное поведение на рынке труда

ПР1 развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: 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;

Освоение содержания учебного предмета ДУП.01.3 «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает достижение следующих

знаний:

З1 осознание сущности и социальной значимости своей будущей профессии,

З2 оценка социальной значимости своей будущей профессии,

З3 типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

умений:

У1 анализировать ситуации,

У2 принимать ответственное решение,

У3 определять методы решения профессиональных задач,

У4 планировать деятельность (в том числе по трудоустройству),

У5 оценивать результаты деятельности,

У6 осуществлять поиск информации,

У7 извлекать и обрабатывать информацию,

У8 работать в команде (группе),

У9 обладать навыками устной коммуникации (монолог, диалог),

У10 воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации,

У11 обладать навыками письменной коммуникации

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета "Экология" отражают:

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 изучения учебного предмета "Экология" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

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

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

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

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

- анализировать последствия нерационального использования энергоресурсов;

- 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;

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

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

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

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

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

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- анализировать и оценивать экологические последствия хозяйственной деятельности человека в разных сферах деятельности;

- прогнозировать экологические последствия деятельности человека в конкретной экологической ситуации;

- моделировать поля концентрации загрязняющих веществ производственных и бытовых объектов;

- разрабатывать меры, предотвращающие экологические правонарушения;

- выполнять учебный проект, связанный с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем и экологическим просвещением людей.

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	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		<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.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: 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 подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<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: <ul style="list-style-type: none"> - 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

		<p>оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <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
--	--	---

		<p>ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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</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>нерыбного водного сырья</p>	<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 вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <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
--	--------------------------------	---

		<p>водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 рубленой и котлетной массы; – 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, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</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

ассортимента	закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<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 вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять
--------------	---	--

		<p>технологическое оборудование, 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 материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <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 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: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов

	концентраты промышленного производства;
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</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

	<p>подготовку к реализации супов 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, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные,
--	--	---

	охлажденные и замороженные супы;
--	----------------------------------

		<p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовке к реализации</p> <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 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 сухие 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 сухие полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой
--	--	---

продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов;
--	--	--

		<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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 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: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать;

- готовить овощные пюре;

		<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: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по
--	--	---

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <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 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога;

		- жарить, варить на пару, запекать изделия из
--	--	---

		<p>творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности
--	--	---

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в

	МОЛОКЕ;	
--	---------	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия,
--	--	--

		<p>закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<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 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

		<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный
--	--	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <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
--	--	--

		<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	--

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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 инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		<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; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего
--	--	--

		<p>использования;</p> <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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять 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 ветовые 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; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления
--	--	--

		<p>холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <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 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,
--	---

		<p>сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<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; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты

		<p>оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и

хранить соленую сельдь;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <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 видов сырья, продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</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

	ассортимента	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных
--	--------------	--

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <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 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,
--	--	---

		<p>контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<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 изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

	продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа
--	---

		<p>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 безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных
--	--	---

		<p>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 отпуски 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
--	--	---

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых
--	--	--

		<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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 холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;

- смешивать и взбивать готовые сухие смеси

		<p>промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <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 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

		<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
--	--	--

		<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 оформление и подготовку к реализации холодных напитков</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 продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p>

	<p>разнообразного ассортимента</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; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой
--	------------------------------------	--

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</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; – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <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; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,</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

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <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, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <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 посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</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

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать и 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 жженный 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
--	---	---

		<p>полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		<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 безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
--	--	--

		<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<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

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 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>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного

	<p>реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие 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 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности
--	---	--

готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, информатика, физика, родная литература, введение в профессию (обществознание для профессий технологического профиля, черчение, эффективное поведение на рынке труда, химия для профессий технологического 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	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
УПВ.01	Информатика
УПВ.02	Естествознание
УПВ.03	Родная литература
ДУП.01	Введение в профессию
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
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/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
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. Formой 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 2020/2021 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.

			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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	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, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	кураторы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
4.		Торжественная линейка, посвященная памяти выпускников, погибших в Чечне	Октябрь, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	Педагог-организатор	Готовность к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины	
5.		Участие в концерте ДК, посвященном Дню народного единства	Ноябрь, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	Педагог-организатор	Наличие у обучающихся знаний о символике России	
6.		Участие во Всероссийской акции «Этнографический диктант»	Ноябрь, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022,	Педагог-организатор	Ознакомление с идеями интернационализма, дружбы, равенства,	

	Международному Дню толерантности, направленный на противодействие межнациональных и межконфессиональных конфликтов.	Ноябрь, 2023		взаимопомощи народов; уважительное отношение к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям	
8.	Библиотечная выставка, посвященная Астраханской губернии	Декабрь, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	библиотекарь	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
9.	Час общения, посвященный Дню неизвестного солдата	Декабрь, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	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, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	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, 2022, Январь, 2023, Январь, 2024	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, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	Педагог-организатор	Наличие знаний обучающихся о символике России	
13.	Библиотечная выставка «Герои России моей»	Февраль, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	библиотекарь	Наличие знаний обучающихся о символике России	

14.	Военно-спортивный турнир «Память», посвященный воинам-интернационалистам	Февраль, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	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, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
16.	Час общения, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Март, 2022, Март, 2023, Март, 2024	кураторы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
17.	Уход за могилами погибших, приведение в порядок сельского памятника	Апрель, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	Преподаватель литературы	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
19.	Акция #ОКНАПОБЕДЫ	Май, 2022, Май, 2023, Май, 2024	Педагог-организатор	Наличие знаний обучающихся о символике России	
20.	Волонтерская акция «Помощь ветеранам»	Май, 2022, Май, 2023, Май, 2024	кураторы	Уважительное отношение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества	
21.	Областной конкурс чтецов «Весна Победы»	Май, 2022, Май, 2023, Май, 2024	Педагог-организатор	Сформированность у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству	
22.	Молодежная акция «Факельное шествие» к мемориалам и памятным местам	Май, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Июнь, 2023, Июнь, 2024	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	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, 2021	Руководитель	Наличие чувства ответственности, знание	

		Поход. Спортивные соревнования.	Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	физвоспитания	принципов коллективизма и социальной солидарности в молодежной среде	
4.		Волонтерская акция. Поздравление бывших работников училища - пенсионеров	Октябрь, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
10.		Интернет-акция #Яздоровыйобразжизни	Ноябрь, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	Педагог-организатор	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
15.		Волонтерские акции «Помощь инвалидам»	Декабрь, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	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, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	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, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
18.		Час общения «Правила поведения и общения»	Январь, 2022, Январь, 2023, Январь, 2024	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, 2022, Январь, 2023,	Руководитель физвоспитания	Владение компетенциями сотрудничества со сверстниками, детьми младшего	

		и представителями клуба «Третий возраст»	Январь, 2024		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, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	кураторы	Осознание понятий здоровья, счастья, свободы личности, сформированность способности ставить цели и строить жизненные планы	
21.		Выставка, посвященная Дню российской науки	Февраль, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	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, 2022, Март, 2023, Март, 2024	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, 2022, Март, 2023, Март, 2024	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, 2022, Март, 2023, Март, 2024	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, 2022, Март, 2023, Март, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	Преподаватель-организатор ОБЖ	Наличие чувства ответственности, знание принципов коллективизма и социальной солидарности в молодежной среде	
31.		Час общения в группах, посвященный Дню семьи	Май, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	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, 2022, Июнь, 2023, Июнь, 2024	Преподаватель русского языка	Знание основ культуры межнационального общения	
36.		Внутрифилиальные спортивные соревнования, посвященный Дню России	Июнь, 2022, Июнь, 2023, Июнь, 2024	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
2.		Всероссийский урок «Экология и энергосбережение»	Октябрь, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных	

					отношений	
7.		Новогодняя праздничная программа	Декабрь, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	Педагог-организатор	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
8.		Участие в Рождественском концерте ДК	Январь, 2022, Январь, 2023, Январь, 2024	Педагог-организатор	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
9.		Интернет-акция #МойПушкин	Февраль, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	Преподаватель литературы	Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	
10.		Час общения, посвященный Международному дню родного языка	Февраль, 2022, Февраль, 2023, Февраль, 2024	кураторы	Сформированность чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России	
11.		Час общения по эстетическому воспитанию	Март, 2022, Март, 2023, Март, 2024	кураторы	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	
12.		Посадка деревьев к годовщине Победы	Апрель, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Июнь, 2023, Июнь, 2024	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	Педагог-организатор	Знание пути будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов	
6.		Трудовой десант – уборка территории филиала	Сентябрь, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	Мастера производственного обучения	Общественная активность обучающихся, сознательное отношение к труду и народному достоянию	
7.		Час общения «История профессионального образования в России»	Сентябрь, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	кураторы	Сформированность осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).	
8.		Конкурс стенгазет «Моя профессия – самая лучшая»	Октябрь, 2021, Октябрь, 2022, Октябрь, 2023	кураторы	Сформированность отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	
9.		Праздничный концерт «Мы из профтех!»	Октябрь, 2021, Октябрь, 2022,	Педагог-организатор	Знание пути будущего профессионального развития и возможностей реализации	

			Октябрь, 2023		собственных жизненных планов	
10.		Трудовой десант. Уборка и украшение классов Подготовка к Новому году.	Декабрь, 2021, Декабрь, 2022, Декабрь, 2023	Мастера производственного обучения	Наличие у обучающихся потребности трудиться. Наличие добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	
11.		Трудовой десант	Январь, 2022, Январь, 2023, Январь, 2024	Мастера производственного обучения	Общественная активность обучающихся, сознательное отношение к труду и народному достоянию	
12.		Профориентационная работа: распространение буклетов, объявлений, размещение видеороликов, беседы со школьниками	Февраль-Март, 2022, Февраль-Март, 2023, Февраль-Март, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Апрель, 2023, Апрель, 2024	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, 2022, Май, 2023, Май, 2024	Мастера производственного обучения	Наличие у обучающихся потребности трудиться. Наличие добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	
16.		Трудовой десант	Июнь, 2022, Июнь, 2023, Июнь, 2024	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, 2021 Сентябрь, 2022 Сентябрь, 2023	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, 2021, Ноябрь, 2022, Ноябрь, 2023	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, 2022, Март, 2023, Март, 2024	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	Иностранный язык	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	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	

			студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
	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	
	История	Кабинет истории 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2. Наглядные пособия 3. Плакаты тематические 4. Комплект мультимедийной техники Рабочее место преподавателя;	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	
	Физическая культура	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	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	
		Спортивная площадка (стадион) включает в себя: футбольное поле, полоса препятствий. Полоса препятствий имеет следующие элементы: линия начала полосы; лабиринт, стена, разрушенный мост; кочки	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина, 23 «а»	Оперативное управление	Свидетельство №680122 от 28.12.2011 г. бессрочно	
4	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	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно	

			занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
		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	
	Астрономия	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	
	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 .	
	Естествознание	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 .	
		Кабинет химии	416200, Астраханская область,	Оперативное	Свидетельство №705228 от	

		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	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	управление	25.01.2012 г. бессрочно .	
		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 студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
	Родная 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	
	Введение в профессию	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 .	
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 социально-		416200, Астраханская область,	Оперативное	Свидетельство №705228 от		

		экономических дисциплин 1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2. компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	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	управление	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 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 .	
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	Кабинет социально-экономических дисциплин	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка,	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

	деятельности	1. комплект учебной мебели на 25 чел. 2. компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер	ул. Чичерина, 23 «а», литер А пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации			
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 промежуточной аттестации	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
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 .	
	Информационные технологии в профессиональной	Кабинет информатики 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 .	

	<p>деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности</p>	<p>2 .компьютер в комплекте 10 шт. 3. Комплект переносной мультимедийной техники 4. Принтер, сканер</p>	<p>пом. – 51; 2 этаж Для проведения комбинированных, практических занятий, консультирования студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>			
		<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники</p>	<p>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</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .</p>	
	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства 1. Комплект учебной мебели на 25 чел. 2.Наглядные пособия 3.Плакаты тематические 4. Комплект переносной мультимедийной техники</p>	<p>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</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .</p>	
<p>29</p>		<p>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 мультимедийной техники). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> 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);</p>	<p>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</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .</p>	

		<p>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; 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;</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 600х400х1600; стол нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-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; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76</p> <p>Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76</p> <p>Ванна моечная двухсекционная;</p> <p>Стол производственный нержавеющий – 3 шт;</p> <p>Мясорубка МИМ-82;</p> <p>Мясорубка настольная электрическая;</p> <p>Плита электрическая – 2 шт;</p> <p>Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом;</p> <p>Весы ВТ 8908-100;</p> <p>Весы настольные – РН-10Ц13У</p> <p>Планетарный миксер В-10;</p> <p>Набор инструментов для карвинга -2 шт;</p> <p>Ванна моечная – 3 шт;</p> <p>Стеллаж для посуды– 1 шт;</p> <p>Стеллаж для сушки посуды – 1 шт;</p> <p>Макет сковороды электрической СКЭ-0,3;</p> <p>Макет пищеvarочного котла КПЭ-60;</p> <p>Макет пищеvarочного котла КПЭ-100;</p> <p>Макет плиты электрической ПЭ-0,36;</p> <p>Макет плиты электрической;</p> <p>Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3;</p> <p>Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт.</p> <p>Ножи – 10 шт;</p> <p>Разделочные доски – 20 шт;</p> <p>Овощечистки – 4 шт;</p> <p>Миксер ручной – 1 шт.</p> <p>Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт.</p> <p>Отбивной молоток – 1 шт;</p> <p>Сито – 2 шт.</p> <p>Дуршлаг - 2 шт.</p> <p>Сковорода – 3 шт.</p> <p>Набор столовых принадлежностей 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 нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; 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, 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;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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>				
30	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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,,</p>	<p>416200 Астраханская обл., Енотаевский район, с.Енотаевка, ул.Чичерина, 23 «а», пом. – 6, 12, 13; 1 этаж</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .</p>	

		<p>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 101Т/В; 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, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900 Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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> <p style="text-align: center;">Оснащенные базы практики Кухня организации</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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 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;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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 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> <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</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 нержавеющей – 2шт; фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес HurricaneHKN-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 HurricaneHKN- 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;</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>				
31	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.</p>	<p>416200 Астраханская обл., Енотаевский район, с.Енотаевка, ул.Чичерина, 23 «а», пом. – 6, 12, 13; 1 этаж</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .</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> <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</u></p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p><u>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 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>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 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 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.</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>				
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 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.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 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 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-</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>				
33	Приготовление, оформление и подготовка к	Кабинеты: Технического оснащения и организации	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка,	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г.	

	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<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. – 6,12,13; 1 этаж</p>		<p>бессрочно</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 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	<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</p>	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 41, 2 этаж Для самостоятельной работы	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	

	<p>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 ТЕСНОЕКАЕКf423UP 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> <p> Оснащенные базы практики Кухня организации питания: Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для </p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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; 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, 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; Весы настольные – РН-10Ц13У Планетарный миксер В-10;</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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>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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>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; Макет пищеварочного котла КПЭ- 60; Макет пищеварочного котла КПЭ-</p>				
--	---	--	--	--	--

		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.				
	Самостоятельная работа	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	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 41, 2 этаж Для самостоятельной работы	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
		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	Оперативное управление	Свидетельство №705228 от 25.01.2012 г. бессрочно .	
		Актный зал 40 посадочных мест, мультимедийное оборудование, усилитель , музыкальные колонки	416200, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Чичерина,23 «а», литер А пом. – 6; 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	Переверзева Галина Ивановна	ОУП.01. Русский язык ОУП.02. Литература УПВ.03 Родная литература/Родной язык	Высшее профессиональное по специальности русский язык и литература, квалификация - учитель русского языка и литературы.	1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421027 от 23.03.2017г. 2.«Современные подходы к преподаванию русского языка» 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407381985 от 22.02.2018г. 3. «Современные подходы к преподаванию литературы», 16 часов», ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382019 от 06.03.2018г. 4. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421309 от 09.04.2017г.	
2	Гуськова Надежда Николаевна	ОУП.04 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	<p>УПВ.02 Естествознание (УПВ 02.01 Физика)</p> <p>ОУП.03 Иностранный язык (немецкий язык)</p> <p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОУП.08 Астрономия</p>	Высшее по специальности математика и физика, квалификация - учитель математики и физики.	<p>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.</p> <p>Программа профессиональной переподготовки «Педагогическая деятельность учителя немецкого языка в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования», 288 часов, 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</p>	

				от 18.12.2017г. 5. «Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421169 от 05.05.2017г.	
4	Стрелкова Надежда Александровна	УПВ.02 Естествознание (УПВ 02.02 Химия) УПВ.02 Естествознание (УПВ 02.03 Биология) ОП.06 Охрана труда	Высшее по специальности биология, квалификация - биолог.	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. Программа профессиональной переподготовки «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации» с присвоением квалификация Учитель химии, 300 часов, ООО Учебный центр «Профессионал», диплом о профессиональной переподготовке №770300013478 от 09.07.2017г. 1.«Современные подходы к преподаванию биологии», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382024 от 06.03.2018г. 2.«Современные подходы к преподаванию химии», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407382989 от 26.02.2018г. 3.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421058 от 11.04.2017г. 4.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421178 от 05.05.2017г. 5. «Охрана труда», 40 часов, ЧОУ ДПО «Учебный центр внедрения передовых	

				технологий «Безопасность», удостоверение №247 от 24.07.2017г.	
5	Воронов Александр Геннадьевич	<p>ОУП.03 Иностранный язык (английский)</p> <p>ОУП.05 История</p> <p>ДУП.01 Введение в профессию (ДУП.01.1 Обществознание)</p> <p>ДУП.01 Введение в профессию (ДУП.01.4 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 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 помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421179 от 05.05.2017г.</p> <p>7.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421059 от 11.04.2017г.</p>	
6	Буряков Виталий Юрьевич	ОУП.06 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	Высшее по специальности физическая культура, квалификация - педагог по физической культуре.	<p>1.«Современные подходы к преподаванию физической культуры», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302407381954 от 22.02.2018г.</p> <p>2.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421050 от 11.04.2017г</p> <p>3.«Основы оказания первой медицинской помощи», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421170 от 05.05.2017г.</p>	
7	Попова Анна Александровна	УПВ.01 Информатика ОП.10 Информационные	Высшее по специальности экономическая теория, квалификация -	Программа профессиональной переподготовки «Педагогическое	

		технология в профессиональной деятельности ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	экономист. Магистратура, направление агрономия, квалификация - магистр.	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	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Основы калькуляции и учета МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Среднее профессиональное по специальности технология приготовления пищи, квалификация - техник-технолог. Высшее по направлению профессиональное обучение (по отраслям), квалификация бакалавр	1.«Информационные технологии в образовании», 16 часов, ГАОУ АО ВО АГАСУ, удостоверение о повышении квалификации №302404421055 от 11.04.2017г 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. 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.	Опыт работы: Курорт «Тинаки», повар, с 27.04.1982 по 01.10.1982

		<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 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>		<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>	
9	Никулина Ирина Борисовна	<p>ДУП01 Введение в профессию (ДУП.01.3 Эффективное поведение на рынке труда)</p> <p>Учебная практика по профессии 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</p>	<p>Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Енотаевка», повар с 29.08.2007г.по 14.07.2009г.</p>

		Производственная практика Повар, кондитер		<p>№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 квалификации №302404421180 от 05.05.2017г.</p> <p>Стажировка: кафе «Отдых» ИП Кинжалиева М.К., повар, кондитер, 2018г.</p>	
10	Манжурова Татьяна Евгеньевна	ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности Учебная практика по профессии Повар, кондитер Производственная практика по профессии Повар, кондитер	Среднее профессиональное по специальности технология приготовления пищи, квалификация - техник-технолог.	<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</p>	Енотаевское Хозрасчетное объединение предприятия общественного питания, повар, с 26.08.1985г. по 05.01.1998г.

				<p>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.</p> <p>Стажировка: кафе «Отдых» ИП Кинжалиева М.К., повар, кондитер, 2018г.</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:

Программа содержит:

- 1) цели и задачи, включая учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средства совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований Стандарта;
- 2) описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности;
- 3) типовые задачи по формированию универсальных учебных действий;
- 4) описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- 5) описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся; 6) планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;
- 6) описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- 7) методику и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий.

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

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

Программа направлена на:

- повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта

применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и социально значимой проблемы.

- 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, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

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

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

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

- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

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

Цель программы развития УУД - обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности, в том числе в профессиональной деятельности.

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

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

Для удобства анализа универсальные учебные действия условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды универсальных учебных действий. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

В пределах освоения ОПОП УУД используются студентами для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных), определения ближайшей зоны компетентностного развития, перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации.

1. Регулятивные универсальные учебные действия

УУД Р1 - самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута. Постановка цели в виде конечного, определенного во времени измеримого результата

УУД Р2 - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали. Определение влияния действий по достижению цели на личные и общественные факторы. Прогнозирование позитивных и негативных последствий. Морально-нравственная оценка последствий собственных действий в режиме прогноза.

УУД Р3 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено студентами, и того, что еще неизвестно. Перенос опыта постановки задач из учебной деятельности в повседневные и профессиональные ситуации.

УУД Р4 - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели. Определить перечень необходимых материальных, информационных, человеческих и временных ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели.

УУД Р5 - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты. Определение пошагового плана по достижению цели. Внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения ожидаемого результата действия и его реального продукта. Подбор нескольких путей решения поставленных задач и выбор из них с целью оптимизации затраченных ресурсов.

УУД Р6 - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели. Выполнение действий по обеспечению своих действий ресурсами: подбор литературы и информационных источников, выделение времени на решение поставленных задач, получение консультаций у специалистов, подбор материальных средств для решения поставленных задач.

УУД Р7 - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. Контроль в форме сличения способа действия и

его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений от него или достижения поставленной цели.

2. Познавательные универсальные учебные действия

УУД П1 - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи. Выделение из сформулированной задачи данные для анализа и постановка цели. Определение схемы решения. Поиск новых схем решения и применение этих схем для других задач. Применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.

УУД П2 - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках. Оценка значимости полученной информации. Определение достаточности или избыточности информации в задаче, выявление противоречий в требованиях.

УУД П3 - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках. Анализ, синтез, сравнение, классификация объектов по выделенным признакам, подведение под понятие, выведение следствий, установление причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование. Моделирование, преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область. Использование схем для решения задач.

УУД П4 - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития. Подбор аргументов. Умение вести беседу с использованием аргументов, соблюдением норм ведения диалога и анализом позиции собеседника. Использование результатов беседы, спора, обсуждения для смены суждений и определения точек роста.

УУД П5 - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия. Определение стратегии или схемы действий, применение ее на других предметах, в профессиональной деятельности и в личном взаимодействии

УУД П6 - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения. Определение личных потребностей в обучении, отличных от требований группы. Определение путей удовлетворения этих потребностей. Реализация поставленных индивидуальных целей и задач, включая подбор и использование ресурсов

УУД П7 - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности. Отработка различных ролевых моделей при решении учебных задач.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия

УУД К1 - осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий. Подбор участников диалога, исходя из целей деятельности. Соблюдение речевого этикета, правил ведения беседы, спора, обсуждения. Приведение диалога к результату, совпадающему с поставленной целью или опровергающему получение запланированных результатов в силу объективных причин.

УУД К2 - при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.). Участие в групповой работе. Выбор различных ролей и их отработка при работе в группе.

УУД К3 - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Выполнение руководящей, координационной функции при решении учебной задачи, требующей группового взаимодействия. Решение групповой задачи в качестве исполнителя.

УУД К4 - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств. Построение выступления в устной и письменной форме в соответствии с поставленной целью. Подбор аргументов и их логичное, последовательное изложение. Выбор средств изложения, соответствующих ситуации.

УУД К5 - распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений. Определение признаков конфликтной ситуации. Участие в деловых играх по моделированию конфликтных ситуаций, их предотвращению. Перенос опыта разрешения конфликтных ситуаций из учебной деятельности в межличностное общение.

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

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;
- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в данной образовательной организации (оценки, портфолио и т.п.);
- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;

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

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

Формирование познавательных универсальных учебных действий

Задачи формирования УУД формулируются преподавателями в ходе подготовки учебных занятий таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения: а) объяснять явления с научной точки зрения; б) разрабатывать дизайн научного исследования; в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

Формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД в рамках изучения предметов планируются события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира:

- образовательные экскурсии;
- учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает:
 - выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;
 - выбор тематики исследований, связанных с будущей профессиональной деятельностью.;
 - выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона.

Формирование коммуникативных универсальных учебных действий
Образовательная среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

- с обучающимися других образовательных организаций региона,
- представителями местного сообщества, для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;
- представителями, местного самоуправления, спонсорами и др.

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

При реализации ОПОП предусмотрено участие студентов в образовательных событиях, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации:

- комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей

образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

- социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества. К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций;

в) создание и реализация социальных проектов разного масштаба

и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

- получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации:

а) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

б) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

Формирование регулятивных универсальных учебных действий

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

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

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

б) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных образовательных организациях;

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

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

д) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

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

Освоение учебно-исследовательской и проектной работы является типом деятельности, где материалом являются, прежде всего, учебные предметы. Исследование и проект являются инструментами учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

Процесс становления проектной деятельности предполагает и допускает наличие проб в рамках совместной деятельности обучающихся и учителя. Студенты самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования..

В рамках реализации ОПОП приоритетными направлениями являются: социальное; исследовательское; информационное.

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

- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;

- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;

- об истории науки;

- о новейших разработках в области науки и технологий;

- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов.

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;

- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно- познавательных задач;

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

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;

- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по

завершении работы;

- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

Для реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, программа обеспечивает совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. С этой целью образовательная организация обеспечена педагогическими работниками с квалификацией, соответствующей требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2015 № 38993), педагогическими, руководящими и иными работниками.

В организации обеспечена непрерывность профессионального развития педагогических работников, реализующих образовательную программу: каждые три года педагоги проходят повышение квалификации, в том числе стажировки, каждые 5 лет – аттестацию на соответствие занимаемой должности или на присвоение квалификационной категории.

Для реализации программы УУД имеют необходимый уровень подготовки:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях, обучающихся среднего профессионального образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные предметным областям;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные информационным технологиям в образовании;
- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД, посвященной особенностям применения выбранной программы по УУД;
- педагоги строят образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Для формирования УУД в открытом образовательном пространстве в организации обеспечено:

- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса;

интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

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

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 получают 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, соотношенные 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 профилактике, 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.

