МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
_____А.В. Карпенко
«_22_» _апреля_____2024г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО ПКФ «Альяно»
_____Л.Ю. Шокарев
«_17_» _апреля_____2024г.

РАССМОТРЕНО на педагогическом совете
Протокол № 4 от 19.04.2024

Образовательная программа среднего профессионального образования
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	2 года 10 месяцев
Присваиваемая квалификация	повар↔кондитер

Рубцовск 2024

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №413 от 17.05.2012г.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» (КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»).

Разработчики:

Бурцева Юлия Владимировна - заведующий отделением
Зырянова Татьяна Геннадьевна - ведущий преподаватель
Машаргина Марина Викторовна – заместитель директора по учебной работе
Мисикова Татьяна Григорьевна – заведующий методическим сектором
Белоусов Денис Юрьевич – заместитель директора по УПР
Рожнова Карина Валерьевна – заместитель директора по воспитательной работе

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1	**Общие положения**		
	1.1.	Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5
	1.2.	Нормативные документы для разработки программы	5
	1.3.	Общая характеристика программы	6
		1.3.1. Цель (миссия) программы	6
		1.3.2. Срок освоения программы	6
		1.3.3. Особенности программы	6
		1.3.4. Требования к поступающим в техникум на данную программу	7
		1.3.5. Востребованность выпускников	8
		1.3.6. Основные пользователи программы	8
		1.3.7. Участие работодателей в реализации ОПОП	8
2	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**		
	2.1.	Область профессиональной деятельности	8
	2.2.	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	8
3	**Требования к результатам освоения программы**		
	3.1.	Общие компетенции	9
	3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	10
	3.3.	Результаты освоения программы	24
4	**Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**		
	4.1.	Календарный график учебного процесса	182
	4.2.	Учебный план	186
	4.3.	Содержание программ учебных дисциплин	186
	4.4.	Содержание программ профессиональных модулей, практик	453
	4.5.	Государственная итоговая аттестация	527
	4.6.	Программа воспитания	537
	4.7.	Календарный план воспитательной работы	563
	4.8.	План внеурочной деятельности	586
5	**Контроль и оценка результатов освоения программы**		
	5.1.	Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования	590
	5.2.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	596
6	**Ресурсное обеспечение программы**		
	6.1.	Кадровое обеспечение	598
	6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	598
	6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	611
7	**Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы**		
	7.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	619
	7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	619
8	**Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**		

	8.1.	Требования к организации воспитания обучающихся	621
	8.2.	Программа развития универсальных учебных действий	623
	8.3.	Программа коррекционной работы	651
9	**Приложения**		
	9.1.	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП	661

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» по программе на базе основного общего образования.

Срок реализации программы 2024-2027 гг.

Программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ №413 от 17.05.2012г.

Программа 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 дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные документы для разработки программы

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденный приказом Министерства образования и науки России №1569 от 09.12.2016.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ (Минобрнауки России), Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) №885/390 от 05.08.2020г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ от 11.09.2020г. регистрационный №59778) О практической подготовке обучающихся.
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России.
- Устав КГБПОУ «РАПТ».
- Локальные акты учреждения.

1.3. Общая характеристика программы

1.3.1. Цель (миссия) программы

Программа имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной 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.

Образовательная программа среднего профессионального образования –программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

1.3.2. Срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ППКРС СПО при очной форме получения образования
базе основного общего образования	повар↔кондитер	2 года 10 месяцев

1.3.3. Особенности программы

При разработке ОПОП учтены требования регионального и муниципального рынка труда для решения комплексных задач в сфере общественного питания. По завершении ОПОП выпускникам выдается диплом государственного образца.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, тренинги, выполнение курсовых и дипломных проектов (работ) по реальной тематике),

применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Интеграция учебно – исследовательской работы студентов и образовательного процесса при использовании таких форм как: конференции, круглые столы, встречи с ведущими специалистам промышленных предприятий города, участие обучающихся в научно – исследовательских конференциях различного уровня.

Освоение ОПОП предусматривает проведение практики обучающихся. Реализация учебных дисциплин, модулей и практик, а также иных компонентов ОПОП может быть организована в форме практической подготовки.

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессиональногообразования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (сатей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, модулей организуется путем проведения практических, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

Реализация учебной и производственной практики, организуемых посредством практической подготовки, согласно учебному плану, может осуществляться:

- непосредственно в техникуме (в том числе, в структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки);

- в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией. В рамках реализации практического обучения по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** заключены договора с базовыми предприятиями о предоставлении производственной базы для прохождения студентами производственной практики ООО «СОЮЗ 2000», ИП Косухин, ресторан «Любо дорого» , МУП «Комбинат школьного питания», ИП Тарасенко «Япона папа», ИП Жарикова Г.П., ИП Шумакова Г. И. «Банзай», ИП Иорданян Ш.В., ИП Антропов А.С., ИП Бедак В.Е., ИП Русанов «Тандыр», ИП Колмыков О.А., ИП Остроумова И.Е., ИП Цуканова Н.М., ИП Катасонова Е. В. «Глазурь».

Контрольно-оценочными средствами по учебной практике являются инструкционно-технологические карты, по производственной - аттестационные листы и характеристики (заполняются совместно руководителем по практической подготовке от техникума и ответственным работником профильной организации) и отчеты о производственной практике.

1.3.4. Требования к поступающим в техникум на данную программу

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники профессии **43.01.09 Повар, кондитер** востребованы в организациях города Рубцовска и Алтайского края в сфере обслуживания и сервиса.

1.3.6. Основные пользователи программы

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники техникума, руководители учебной, производственной практики,
- студенты, обучающиеся по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация и коллегиальные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

1.3.7. Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Представители работодателя участвуют в реализации ППКРС:

- - работа в составе комиссий экзамена по профессиональному модулю,
- - руководство производственной практикой,
- - работа в составе государственной экзаменационной комиссии,
- - работа в качестве преподавателя учебных дисциплин, профессиональных модулей.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов профессиональной деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации	
		Квалификация: повар	Квалификации: кондитер
ВПД.1 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	осваивается	
ВПД. 2 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.	осваивается	
ВПД.3Приготовление, оформление и	ПМ.3 Приготовление,	осваивается	

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ВДП.4 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	осваивается	
ВДП.5 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		осваивается

3. Требования к результатам освоения программы

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	***Знания, умения***
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по

	на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

		профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Профессиональные компетенции

Основные виды профессиональной 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	**Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь:
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт:** обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья ,мяса, птицы, дичи, кролика
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья
		Знания: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	**Практический опыт:** приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья.	и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
		Знания: рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт**: порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
		Знания: рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
		Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	**Практический опыт:** в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления супов
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения

	бульонов, отваров разнообразного ассортимента	пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления бульонов приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, порционировать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления бульонов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бульонов
	ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Умения: Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов
	ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт**: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов
		Знания: ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, , в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации.

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**Практический опыт**: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творческого оформления и ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	**Практическое опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи , горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента закусок из яиц, творога, сыра, муки , в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	**Практический опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,

	закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	хранении с учетом требований к безопасности расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.	**Практический опыт:** уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с уметь: рационально организовывать, проводить текущую учетом инструкций и регламентов закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Умения: организовывать, проводить текущую учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к

		качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Практический опыт**: уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Умения: организовывать, проводить текущую учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. , творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и п в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт**: уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Умения: организовывать, проводить текущую с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

		требований к безопасности готовой продукции. (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Знания:; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и п в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Практический опыт**: уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Умения: потребителями
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления бутербродов и холодных закусок в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт**: уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Умения: организовывать, проводить текущую с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетоиметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасностим требований к безопасности готовой продукции. (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом

		требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила и способы сервировки стола, презентации холодных бдюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	**Практический опыт**: уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Умения: организовывать, проводить текущую с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии и инструкциями и регламентами.	**Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе

		региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** выборе, оценке качества,безопасности продуктов, полуфабрикатов,приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и

		подачи горячих напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Практический опыт:** В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; требований к безопасности
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Практический опыт:** в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,
		Знания: ассортимент, рецептуры,требования к качеству, условия и сроки хранения в, приготовления отделочных полуфабрикатов, правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.3.Осуществлять изготовление ,творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба	**Практический опыт:** выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями

	разнообразного ассортимента.	**Умения:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, в том числе региональных; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий.
	ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** в выборе мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Практический опыт:** выборе, Оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия

3.3. Результаты освоения программы

Результаты освоения ППКРС в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, что выявляется в результате проведении пошагового мониторинга уровня сформированности компетенций посредством использования контрольно – оценочных средств в учебно-воспитательном процессе.

Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

	Общеобразовательный цикл	
УП 01	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты освоения программы по русскому языку на уровне среднего общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности; уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и людям старшего поколения; взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отражёнными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	**Русский язык**

	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку; **5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание	

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

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

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

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

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

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы по русскому языку у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния, видеть направление развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

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

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

эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учётом собственного речевого и читательского опыта.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

	Познавательные универсальные учебные действия **Базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Русский язык», способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия – в профессиональную среду; выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. **Работа с информацией:**	

	владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, принятие себя и других:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и	

	достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека. **Совместная деятельность** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате освоения программы учебного предмета «Русский язык» обучающийся получит следующие предметные результаты: **Общие сведения о языке** Иметь представление о языке как знаковой системе, об основных функциях языка; о лингвистике как науке. Опознавать лексику с национально-культурным компонентом значения; лексику, отражающую традиционные российские духовно-нравственные ценности в художественных текстах и публицистике; объяснять значения данных лексических единиц с помощью лингвистических словарей (толковых, этимологических и других); комментировать фразеологизмы с точки зрения отражения в них истории и культуры народа (в рамках изученного). Понимать и уметь комментировать функции русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения народов России, одного из мировых языков (с опорой на статью 68 Конституции Российской Федерации, Федеральный закон от 1 июня 2005 г. № 53-ФЗ «О государственном языке Российской Федерации», Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации»). Различать формы существования русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго), знать и характеризовать признаки литературного языка и его роль в обществе; использовать эти знания в речевой практике. Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого	

	этикета, этических норм в речевом общении и других. **Язык и речь. Культура речи** **Система языка. Культура речи** Иметь представление о русском языке как системе, знать основные единицы и уровни языковой системы, анализировать языковые единицы разных уровней языковой системы. Иметь представление о культуре речи как разделе лингвистики. Комментировать нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи, приводить соответствующие примеры. Анализировать речевые высказывания с точки зрения коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, выразительности, соответствия нормам современного русского литературного языка. Иметь представление о языковой норме, её видах. Использовать словари русского языка в учебной деятельности. **Язык и речь. Культура речи. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы** Выполнять фонетический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства фонетики в тексте. Анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка. Соблюдать основные произносительные и акцентологические нормы современного русского литературного языка. Использовать орфоэпический словарь. **Язык и речь. Культура речи. Лексикология и фразеология** **Лексические нормы** Выполнять лексический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства лексики. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм современного русского литературного языка. Соблюдать лексические нормы. Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики. Использовать толковый словарь, словари синонимов, антонимов, паронимов; словарь иностранных слов, фразеологический словарь, этимологический словарь. **Язык и речь. Культура речи. Морфемика и словообразование** **Словообразовательные нормы**	

	Выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращённых слов (аббревиатур). Использовать словообразовательный словарь. **Язык и речь. Культура речи. Морфология. Морфологические нормы** Выполнять морфологический анализ слова. Определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм современного русского литературного языка. Соблюдать морфологические нормы. Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного). Использовать словарь грамматических трудностей, справочники. **Язык и речь. Культура речи. Орфография. Основные правила орфографии** Иметь представление о принципах и разделах русской орфографии. Выполнять орфографический анализ слова. Анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила орфографии. Использовать орфографические словари. **Функциональная стилистика. Культура речи** Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения – не менее 150 слов). Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике. **Синтаксис. Синтаксические нормы** Выполнять синтаксический анализ словосочетания,	

	простого и сложного предложения. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). Соблюдать синтаксические нормы. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. Язык и речь. Культура речи. Пунктуация. Основные правила пунктуации Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. Выполнять пунктуационный анализ предложения. Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила пунктуации. Использовать справочники по пунктуации. **Речь. Речевое общение** Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объём устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объём диалогического высказывания – не менее 7–8 реплик). Выступать перед аудиторией с докладом; представлять реферат, исследовательский проект на лингвистическую и другие темы; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения – не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения – 450–500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Знать основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим; использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, повседневном общении, интернет-коммуникации. Употреблять языковые средства с учётом речевой ситуации. Соблюдать в устной речи и на письме нормы	

	современного русского литературного языка. Оценивать собственную и чужую речь с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления. **Текст. Информационно-смысловая переработка текста** Применять знания о тексте, его основных признаках, структуре и видах представленной в нём информации в речевой практике. Понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух. Выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения – не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения – 450–500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Создавать вторичные тексты (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв, рецензия и другие). Корректировать текст: устранять логические, фактические, этические, грамматические и речевые ошибки.	
УП 02	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты освоения программы по литературе на уровне среднего общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с	**Литература**

	жизненными ситуациями, изображёнными в литературных произведениях; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности. **2) патриотического воспитания:** осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отражённым в художественных произведениях; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы. **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с опорой на литературные произведения; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том	

	числе при выполнении творческих работ по литературе; **5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учётом осмысления опыта литературных героев; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литератур народов России; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность	

индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования, в том числе литературного образования, у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

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

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

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

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты, учитывая собственный читательский опыт.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать её всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

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

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

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по литературе;

развивать креативное мышление при решении

	жизненных проблем с опорой на собственный читательский опыт. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт, в том числе читательский; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением	

	требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты литературной и другой информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений; владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении литературы с учётом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым в художественной литературе; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт с учётом литературных знаний; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, эмоциональный интеллект:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии; для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе	

	результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях; признавать своё право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы; развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе. **Совместная деятельность** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по литературе; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Предметные результаты освоения программы по литературе на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса	

	«Вишнёвый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М. И. Цветаевой; стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» (или «Белая гвардия»); роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; роман В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого», одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»; произведения литературы второй половины XX – XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э. М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); 5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 8) сформированность умений выразительно (с учётом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов в каждом классе; 9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учётом неоднозначности заложенных в нём смыслов и наличия в нём подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в	

	творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; 10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); 11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объём сочинения – не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учётом норм русского литературного языка; 13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	
УП 03	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты освоения программы по английскому языку на уровне среднего общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Личностные результаты освоения обучающимися программы по английскому языку для уровня среднего общего	**Иностранный язык**

	образования должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности: В результате изучения английского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка, достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда,	

	общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка.

Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

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

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

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

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, в том числе с представителями страны/стран изучаемого языка, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения английского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка;

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

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

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

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного

	(английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений. **Работа с информацией:** владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (английском) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты на иностранном (английском) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и другие); оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать	

	значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, эмоциональный интеллект:** давать оценку новым ситуациям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений	

участников, обсуждать результаты совместной работы;

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

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

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты по английскому языку ориентированы на применение знаний, умений и навыков в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне в совокупности её составляющих – речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной.

В результате освоения программы по английскому языку обучающийся получит следующие предметные результаты:

Владеть основными видами *речевой деятельности*:

говорение:

вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника);

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи;

излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания – 14–15 фраз);

устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём – 14–15 фраз);

аудирование:

воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования – до 2,5 минут);

смысловое чтение:

читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объём текста/текстов для чтения – до 600–800 слов);

читать про себя и устанавливать причинно-

	следственную взаимосвязь изложенных в тексте фактов и событий; читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; *письменная речь:* заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения – до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания – до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/ прослушанного текста или дополняя информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём – до 180 слов); *владеть фонетическими навыками:* различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; *владеть орфографическими навыками*: правильно писать изученные слова; *владеть пунктуационными навыками*: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера; распознавать в устной речи и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; *распознавать и употреблять в устной и письменной речи*: родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-,	

	under- и суффиксов -ise/-ize, -en; имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффиксов -ance/-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, -ment, -ness, -sion/-tion, -ship; имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir-, inter-, non-, post-, pre- и суффиксов -able/-ible, -al, -ed, -ese, -ful, -ian/ -an, -ical, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y; наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффикса -ly; числительные при помощи суффиксов -teen, -ty, -th; с использованием словосложения: сложные существительные путём соединения основ существительных (football); сложные существительные путём соединения основы прилагательного с основой существительного (bluebell); сложные существительные путём соединения основ существительных с предлогом (father-in-law); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного/ числительного с основой существительного с добавлением суффикса -ed (blue-eyed, eight-legged); сложные прилагательные путём соединения наречия с основой причастия II (well-behaved); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного с основой причастия I (nice-looking); с использованием конверсии: образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (to run – a run); имён существительных от прилагательных (rich people – the rich); глаголов от имён существительных (a hand – to hand); глаголов от имён прилагательных (cool – to cool); распознавать и употреблять в устной и письменной речи имена прилагательные на -ed и -ing (excited – exciting); распознавать и употреблять в устной и письменной речи изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова, наиболее частотные фразовые глаголы, сокращения и аббревиатуры; распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания; знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений английского языка; *распознавать и употреблять в устной и письменной речи*: предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке; предложения с начальным It; предложения с начальным There + to be; предложения с глагольными конструкциями, содержащими глаголы-связки to be, to look, to seem, to feel; предложения со сложным подлежащим – Complex Subject; предложения со сложным дополнением – Complex Object; сложносочинённые предложения с сочинительными	

	союзами and, but, or; сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how; сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that; сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever; условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II); все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы в Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense); повествовательные, вопросительные и побудительные предложения в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени, согласование времён в рамках сложного предложения; модальные глаголы в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени; предложения с конструкциями as … as, not so … as, both … and …, either … or, neither … nor; предложения с I wish; конструкции с глаголами на -ing: to love/hate doing smth; конструкции с глаголами to stop, to remember, to forget (разница в значении to stop doing smth и to stop to do smth); конструкция It takes me … to do smth; конструкция used to + инфинитив глагола; конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth; конструкции I prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better; подлежащее, выраженное собирательным существительным (family, police), и его согласование со сказуемым; глаголы (правильные и неправильные) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past/Future Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense, Future-in-the-Past Tense) и наиболее употребительных формах страдательного залога (Present/Past Simple Passive, Present Perfect Passive); конструкция to be going to, формы Future Simple Tense и Present Continuous Tense для выражения будущего действия; модальные глаголы и их эквиваленты (can/be able to, could, must/have to, may, might, should, shall, would, will, need); неличные формы глагола – инфинитив, герундий, причастие (Participle I и Participle II), причастия в функции определения (Participle I – a playing child, Participle II – a written text); определённый, неопределённый и нулевой артикли; имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения; неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа;	

	притяжательный падеж имён существительных; имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, и исключения; порядок следования нескольких прилагательных (мнение – размер – возраст – цвет – происхождение); слова, выражающие количество (many/much, little/a little, few/a few, a lot of); личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные, отрицательные местоимения none, no и производные последнего (nobody, nothing, и другие); количественные и порядковые числительные; предлоги места, времени, направления, предлоги, употребляемые с глаголами в страдательном залоге; *владеть социокультурными знаниями и умениями:* знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и её культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; *владеть компенсаторными умениями,* позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении – переспрос, при говорении и письме – описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; *владеть метапредметными умениями*, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.	

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты освоения программы среднего общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности Организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Личностные результаты освоения обучающимися программы по немецкому языку среднего общего образования по иностранному (немецкому) языку должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности.

В результате изучения немецкого языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

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

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

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

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

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

готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) патриотического воспитания:

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

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке,

	искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (немецком) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (немецкого) языка; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	

	природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе с использованием изучаемого иностранного (немецкого) языка. **Эмоциональный интеллект**, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, в том числе с представителями страны/стран изучаемого языка, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения немецкого языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. **Познавательные универсальные учебные действия** **Базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для	

	сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (немецкого) языка; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (немецкого) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений. **Работа с информацией:** владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (немецком) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты на иностранном (немецком) языке в различных форматах с учётом назначения информации и	

	целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и так далее); оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия, в том числена иностранном (немецком) языке; аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	

Самоконтроль, принятие себя и других:

давать оценку новым ситуациям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (немецком) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибку;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты по учебному «Иностранный (немецкий) язык (базовый уровень)» ориентированы на применение знаний, умений и навыков в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на уровне, приближающемся к пороговому, в совокупности её составляющих – речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной.

В результате освоения программы по немецкому языку обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по немецкому языку:

Владеть основными видами *речевой деятельности*:

говорение: вести разные виды диалога (диалог-этикетного характера, диалог – побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог – обмен мнениями; комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника);

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи;

излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания – 14–15 фраз);

устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём – 14–15 фраз);

	аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования – до 2,5 минут); *смысловое чтение*: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объём текста/текстов для чтения – 600–800 слов); читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; *письменная речь:* заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения – до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания – до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём – до 180 слов). Владеть *фонетическими навыками*: различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; владеть *орфографическими навыками*: правильно писать изученные слова; владеть *пунктуационными навыками*: использовать запятую при перечислении и обращении; точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера. Распознавать *в устной речи и письменном тексте* 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише,	

	средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в немецком языке нормы лексической сочетаемости; распознавать и употреблять в устной и письменной речи родственные слова, образованные с использованием аффиксации (имена существительные при помощи суффиксов -er, -ler, -in, -chen, -keit, -heit, -ung, -schaft, -ion, -e, -ität; имена прилагательные при помощи суффиксов -ig, -lich, -isch, -los; имена существительные, имена прилагательные и наречия при помощи префикса un-; числительные при помощи суффиксов -zehn, -zig, -ßig, -te, -ste); с использованием словосложения (сложные существительные путём соединения основ существительных (der Wintersport, das Klassenzimmer); сложные существительные путём соединения основы глагола с основой существительного (der Schreibtisch); сложные существительные путём соединения основы прилагательного и основы существительного (die Kleinstadt); сложные прилагательные путём соединения основ прилагательных (dunkelblau); с использованием конверсии (образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (lesen – das Lesen); имён существительных от прилагательных (das Beste, der Deutsche, die Bekannte); имён существительных от основы глагола без изменения корневой гласной (der Anfang); имён существительных от основы глагола с изменением корневой гласной (der Sprung); распознавать и употреблять в устной и письменной речи, изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова; сокращения и аббревиатуры; распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания. Знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений немецкого языка; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: предложения с безличным местоимением es; предложения с конструкцией es gibt; предложения с неопределённо-личным местоимением man, в том числе с модальными глаголами; предложения с инфинитивным оборотом um … zu; предложения с глаголами, требующие употребления после них частицы zu и инфинитива; сложносочинённые предложения с сочинительными союзами und, aber, oder, sondern, denn, nicht nur … sondern auch, наречиями deshalb, darum, trotzdem; сложноподчинённые предложения: дополнительные – с	

	союзами dass, ob и других; причины – с союзами weil, da; условия – с союзом wenn; времени – с союзами wenn, als, nachdem; цели – с союзом damit; определительные с относительными местоимениями die, der, das; уступки – с союзом obwohl; способы выражения косвенной речи, в том числе косвенный вопрос с союзом ob без использования сослагательного наклонения; средства связи в тексте для обеспечения его целостности, в том числе с помощью наречий zuerst, dann, danach, später и других; все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный вопросы в Präsens, Perfekt, Präteritum; Futur I); побудительные предложения в утвердительной и отрицательной форме во 2-м лице единственного числа и множественного числа и в вежливой форме; глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I); возвратные глаголы в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I); глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах страдательного залога (Präsens, Präteritum); видовременная глагольная форма действительного залога Plusquamperfekt (при согласовании времён); формы сослагательного наклонения от глаголов haben, sein, werden, können, mögen; сочетания würde + Infinitiv для выражения вежливой просьбы, желания в придаточных предложениях условия с wenn (Konjunktiv Präteritum); модальные глаголы (mögen, wollen, können, müssen, dürfen, sollen) в Präsens, Präteritum; наиболее распространённые глаголы с управлением и местоименные наречия (worauf, wozu и тому подобные, darauf, dazu и тому подобные); определённый, неопределённый и нулевой артикли; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, и исключения; склонение имён существительных в единственном и множественном числе; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения; склонение имён прилагательных; наречия в сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения; личные местоимения (в именительном, дательном и винительном падежах), указательные местоимения (dieser, jener); притяжательные местоимения; вопросительные местоимения, неопределённые местоимения (jemand, niemand, alle, viel, etwas и другие); способы выражения отрицания: kein, nicht, nichts, doch; количественные и порядковые числительные,	

	числительные для обозначения дат и больших чисел; предлоги места, направления, времени; предлоги, управляющие дательным падежом; предлоги, управляющие винительным падежом; предлоги, управляющие и дательным (место), и винительным (направление) падежом. Владеть *социокультурными знаниями и умениями*: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и так далее); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и её культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Владеть *компенсаторными умениями*, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Владеть *метапредметными умениями*, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на немецком языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работ	
УП 04	Изучение математики на уровне основного общего образования направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов освоения учебного предмета. **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии	**Математика**

	с их функциями и назначением; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства; **5) физического воспитания:** сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**	

	В результате освоения программы по математике на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы метапредметные результаты, характеризующиеся овладением универсальными познавательными действиями, универсальными коммуникативными действиями и универсальными регулятивными действиями. **Познавательные универсальные учебные действия** **Базовые логические действия:** выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные; выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы; выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев). **Базовые исследовательские действия:** использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами; самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений; прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях. **Работа с информацией:** выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; структурировать информацию, представлять её в	

различных формах, иллюстрировать графически; оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям, сформулированным самостоятельно.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

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

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;

оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПО УЧЕБНОМУ

	КУРСУ «АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА» Предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: **Числа и вычисления:** оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты; выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами; выполнять приближённые вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных; оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции. оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы. **Уравнения и неравенства:** оперировать понятиями: тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство, тригонометрическое уравнение; выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения; выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств; применять уравнения и неравенства для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и её решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач;	

	находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **Функции и графики:** оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции; оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; оперировать понятиями: чётность и нечётность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства; оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; строить и читать графики линейной функции, квадратичной функции, степенной функции с целым показателем; изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни, выражать формулами зависимости между величинами. **Начала математического анализа:** оперировать понятиями: последовательность, арифметическая и геометрическая прогрессии; оперировать понятиями: бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии; задавать последовательности различными способами; использовать свойства последовательностей и прогрессий для решения реальных задач прикладного характера. оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; находить первообразные элементарных функций,	

	вычислять интеграл по формуле Ньютона–Лейбница; решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа. **Множества и логика:** оперировать понятиями: множество, операции над множествами; использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов; оперировать понятиями: определение, теорема, следствие, доказательство. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПО УЧЕБНОМУ КУРСУ «ГЕОМЕТРИЯ»** Предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость; применять аксиомы стереометрии и следствия из них при решении геометрических задач; оперировать понятиями: параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей; классифицировать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; оперировать понятиями: двугранный угол, грани двугранного угла, ребро двугранного угла, линейный угол двугранного угла, градусная мера двугранного угла; оперировать понятиями: многогранник, выпуклый и невыпуклый многогранник, элементы многогранника, правильный многогранник; распознавать основные виды многогранников (пирамида, призма, прямоугольный параллелепипед, куб); оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения; классифицировать многогранники, выбирая основания для классификации (выпуклые и невыпуклые многогранники, правильные многогранники, прямые и наклонные призмы, параллелепипеды); оперировать понятиями: секущая плоскость, сечение многогранников; объяснять принципы построения сечений, используя метод следов; строить сечения многогранников методом следов, выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу; оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность; распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание	

	сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор; вычислять объёмы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул; вычислять соотношения между площадями поверхностей и объёмами подобных тел; решать задачи на нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные аналитические методы при решении стандартных математических задач на вычисление расстояний между двумя точками, от точки до прямой, от точки до плоскости, между скрещивающимися прямыми; решать задачи на нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные аналитические методы при решении стандартных математических задач на вычисление углов между скрещивающимися прямыми, между прямой и плоскостью, между плоскостями, двугранных углов; вычислять объёмы и площади поверхностей многогранников (призма, пирамида) с применением формул, вычислять соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных многогранников; оперировать понятиями: симметрия в пространстве, центр, ось и плоскость симметрии, центр, ось и плоскость симметрии фигуры; оперировать понятием вектор в пространстве; выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда; оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы; находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам; задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; решать простейшие геометрические задачи на применение векторнокоординатного метода; решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач; изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертёжных инструментов; выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения; извлекать, преобразовывать и интерпретировать информацию о пространственных геометрических фигурах,	

	представленную на чертежах и рисунках; применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме; применять простейшие программные средства и электроннокоммуникационные системы при решении стереометрических задач; приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве; применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПО УЧЕБНОМУ КУРСУ «ВЕРОЯТНОСТЬ И СТАТИСТИКА»** Предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: читать и строить таблицы и диаграммы; оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее, наименьшее значение, размах массива числовых данных; оперировать понятиями: случайный эксперимент (опыт) и случайное событие, элементарное событие (элементарный исход) случайного опыта, находить вероятности в опытах с равновозможными случайными событиями, находить и сравнивать вероятности событий в изученных случайных экспериментах; находить и формулировать события: пересечение и объединение данных событий, событие, противоположное данному событию, пользоваться диаграммами Эйлера и формулой сложения вероятностей при решении задач; оперировать понятиями: условная вероятность, независимые события, находить вероятности с помощью правила умножения, с помощью дерева случайного опыта; применять комбинаторное правило умножения при решении задач; оперировать понятиями: испытание, независимые испытания, серия испытаний, успех и неудача, находить вероятности событий в серии независимых испытаний до первого успеха, находить вероятности событий в серии испытаний Бернулли; оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, диаграмма распределения. сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм; оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению;	

	иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.	
УП 05	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации средствами учебного предмета основных направлений воспитательной деятельности. В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания:** осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве; **2) патриотического воспитания:** ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусстве, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества; **3) духовно-нравственного воспитания:** сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий; **5) физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий; **6) трудового воспитания:** готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и	**Информатика**

	реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:** осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. В процессе достижения личностных результатов освоения программы по информатике у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы метапредметные результаты, отраженные в универсальных учебных действиях, а именно – познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. **Познавательные универсальные учебные действия** **Базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	

	разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	

	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия** **Общение:** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и уметь смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по	

	их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. **Принятия себя и других:** принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В процессе изучения курса информатики базового уровня обучающимися будут достигнуты следующие предметные результаты: владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет; понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; понимание угроз информационной безопасности,	

	использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; владение теоретическим аппаратом, позволяющим определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки, определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей, нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10, вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде; умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сфер	
УП 06	Освоение учебного предмета «Физика» на уровне среднего общего образования (базовый уровень) должно обеспечить достижение следующих личностных,	**Физика**

	метапредметных и предметных образовательных результатов. **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике; **3) духовно-нравственного воспитания:** сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; **5) трудового воспитания:** интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни; **6) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике; **7) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;

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

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

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

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;

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

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

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

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

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

оценивать достоверность информации; использовать

	средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности; распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи; самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, эмоциональный интеллект:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов,	

	их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки. В процессе достижения личностных результатов освоения программы по физике для уровня среднего общего образования у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении общения, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира; учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в	

	закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов; описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинам; описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое,	

	химическое, магнитное действия тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света, фотоэлектрический эффект (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ	

	измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; объяснять принципы действия машин, приборов и технических устройств, различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.	
УП 07	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** **1) гражданского воспитания:** осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических	**История**

	ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; **5) физического воспитания:** осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в	

	современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; **6) трудового воспитания:** понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:** осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; **9) эмоциональный интеллект:** развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах);	

социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения истории на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

формулировать проблему, вопрос, требующий решения;

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

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

Базовые исследовательские действия:

определять познавательную задачу;

намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;

осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;

систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);

выявлять характерные признаки исторических явлений;

раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего;

сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;

формулировать и обосновывать выводы; соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием;

определять новизну и обоснованность полученного результата;

представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);

объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте.

Работа с информацией:

осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и

	другие) – извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям); рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире; участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок; излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте; владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. **Регулятивные универсальные учебные действия:** владеть приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения; составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие; владеть приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей; принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем. **Совместная деятельность:** осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей; планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале; определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды; проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и	

	командной работе; оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Предметные результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); 2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; 3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе используя источники разных типов; 4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; 6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; 7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической	

	информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; 8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других); 9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе традиционных ценностей российского общества: мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; 10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность противодействовать фальсификациям российской истории; 11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров. Условием достижения каждого из предметных результатов изучения истории на уровне среднего общего образования является усвоение обучающимися знаний и формирование умений, которые составляют структуру предметного результата. Формирование умений, составляющих структуру предметных результатов, происходит на учебном материале, изучаемом в 10–11 классах с учетом того, что достижение предметных результатов предполагает не только обращение к истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в., но и к важнейшим событиям, явлениям, процессам истории нашей страны с древнейших времен до начала XX в. При планировании уроков истории следует предусмотреть повторение изученных ранее исторических событий, явлений, процессов, деятельности исторических личностей России, связанных с актуальным историческим материалом урока. В результате освоения программы по истории обучающийся получит следующие предметные результаты: Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах 1914–1945 гг., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов.	

	Достижение указанного предметного результата непосредственно связано с усвоением обучающимися знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России 1914–1945 гг., умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду. Данный результат достижим при комплексном использовании методов обучения и воспитания. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть наиболее значимые события истории России 1914–1945 гг., объяснять их особую значимость для истории нашей страны; определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России 1914–1945 гг., их значение для истории России и человечества в целом; используя знания по истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг., выявлять попытки фальсификации истории; используя знания по истории России, аргументированно противостоять попыткам фальсификации исторических фактов, связанных с важнейшими событиями, явлениями, процессами истории России 1914–1945 гг. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в 1914–1945 гг. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть имена наиболее выдающихся деятелей истории России 1914–1945 гг., события, процессы, в которых они участвовали; характеризовать деятельность исторических личностей в рамках событий, процессов истории России 1914–1945 гг., оценивать значение их деятельности для истории нашей станы и человечества в целом; характеризовать значение и последствия событий 1914–1945 гг., в которых участвовали выдающиеся исторические личности, для истории России; определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку деятельности исторических личностей. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе используя источники разных типов. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: объяснять смысл изученных/изучаемых исторических понятий и терминов из истории России и всеобщей истории	

	1914–1945 гг., привлекая учебные тексты и (или) дополнительные источники информации; корректно использовать исторические понятия и термины в устной речи, при подготовке конспекта, реферата; по самостоятельно составленному плану представлять развернутый рассказ (описание) о ключевых событиях родного края, истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг. с использованием контекстной информации, представленной в исторических источниках, учебной, художественной и научно-популярной литературе, визуальных материалах и других; составлять развернутую характеристику исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности; характеризовать условия и образ жизни людей в России и других странах в 1914–1945 гг., анализируя изменения, происшедшие в течение рассматриваемого периода; представлять описание памятников материальной и художественной культуры 1914–1945 гг., их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр, стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры; представлять результаты самостоятельного изучения исторической информации из истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг. в форме сложного плана, конспекта, реферата; определять и объяснять с использованием фактического материала свое отношение к наиболее значительным событиям, достижениям и личностям истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; понимать необходимость фактической аргументации для обоснования своей позиции; самостоятельно отбирать факты, которые могут быть использованы для подтверждения или опровержения какой-либо оценки исторических событий; формулировать аргументы для подтверждения или опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг.; сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов 1914–1945 гг.; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть характерные, существенные признаки событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг.; различать в исторической информации из курсов истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории;	

	группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку (хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям и другим); обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; на основе изучения исторического материала давать оценку возможности/корректности сравнения событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран в 1914–1945 гг.; сравнивать исторические события, явления, процессы, взгляды исторических деятелей истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. по самостоятельно определенным критериям; на основе сравнения самостоятельно делать выводы; на основе изучения исторического материала устанавливать исторические аналогии. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в 1914–1945 гг.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в 1914–1945 гг. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: на основе изученного материала по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. определять (различать) причины, предпосылки, поводы, последствия, указывать итоги, значение исторических событий, явлений, процессов; устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи между историческими событиями, явлениями, процессами на основе анализа исторической ситуации/информации из истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; делать предположения о возможных причинах (предпосылках) и последствиях исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; излагать исторический материал на основе понимания причинно-следственных, пространственно-временных связей исторических событий, явлений, процессов; соотносить события истории родного края, истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; определять современников исторических событий, явлений, процессов истории России и человечества в целом 1914–1945 гг. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками. Структура предметного результата включает следующий	

	перечень знаний и умений: различать виды письменных исторических источников по истории России и всеобщей истории 1914–1945 гг.; определять авторство письменного исторического источника по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., время и место его создания, события, явления, процессы, о которых идет речь, и другие, соотносить информацию письменного источника с историческим контекстом; определять на основе информации, представленной в письменном историческом источнике, характерные признаки описываемых событий, явлений, процессов по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; анализировать письменный исторический источник по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. с точки зрения его темы, цели, позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания; соотносить содержание исторического источника по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. с учебным текстом, другими источниками исторической информации (в том числе исторической картой/схемой); сопоставлять, анализировать информацию из двух или более письменных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., делать выводы; использовать исторические письменные источники при аргументации дискуссионных точек зрения; проводить атрибуцию вещественного исторического источника (определять утилитарное назначение изучаемого предмета, материальную основу и технику создания, размер, надписи и другие; соотносить вещественный исторический источник с периодом, к которому он относится, и другие); используя контекстную информацию, описывать вещественный исторический источник; проводить атрибуцию визуальных и аудиовизуальных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. (определять авторство, время создания, события, связанные с историческими источниками); используя контекстную информацию, описывать визуальный и аудиовизуальный исторический источник. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: знать и использовать правила информационной безопасности при поиске исторической информации; самостоятельно осуществлять поиск достоверных исторических источников, необходимых для изучения событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; на основе знаний по истории самостоятельно подбирать	

	достоверные визуальные источники исторической информации, иллюстрирующие сущностные признаки исторических событий, явлений, процессов; самостоятельно осуществлять поиск исторической информации, необходимой для анализа исторических событий, процессов, явлений истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; используя знания по истории, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других). Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: определять на основе информации, представленной в текстовом источнике исторической информации, характерные признаки описываемых событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; отвечать на вопросы по содержанию текстового источника исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. и составлять на его основе план, таблицу, схему; узнавать, показывать и называть на карте (схеме) объекты, обозначенные условными знаками, характеризовать историческое пространство (географические объекты, территории расселения народов, государства, места расположения памятников культуры и другие), изучаемые события, явления, процессы истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; привлекать контекстную информацию при работе с исторической картой и рассказывать об исторических событиях, используя историческую карту; сопоставлять, анализировать информацию, представленную на двух или более исторических картах (схемах) по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; оформлять результаты анализа исторической карты (схемы) в виде таблицы, схемы; делать выводы; на основании информации, представленной на карте/схеме по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., проводить сравнение исторических объектов (размеры территорий стран, расстояния и другое), социально-экономических и геополитических условий существования государств, народов, делать выводы; сопоставлять информацию, представленную на исторической карте/схеме по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., с информацией из аутентичных исторических источников и источников исторической	

	информации; определять события, явления, процессы, которым посвящены визуальные источники исторической информации; на основании визуальных источников исторической информации и статистической информации по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. проводить сравнение исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; сопоставлять визуальные источники исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг. с информацией из других исторических источников, делать выводы; представлять историческую информацию в виде таблиц, графиков, схем, диаграмм; использовать умения, приобретенные в процессе изучения истории, для участия в подготовке учебных проектов по истории России 1914–1945 гг., в том числе на региональном материале, с использованием ресурсов библиотек, музеев и других. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе традиционных ценностей российского общества: мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России. Достижение данного предметного результата предполагает использование методов обучения и воспитания. Основой достижения результата является понимание обучающимися особенностей развития нашей страны как многонационального государства, важности уважения и взаимопонимания между всеми народами России. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: понимать особенности политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России; знать исторические примеры эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России; понимать особенности общения с представителями другой культуры, национальной и религиозной принадлежности, важность учета в общении традиций, обычаев, особенностей культуры народов нашей страны; участвовать в диалогическом и полилогическом общении, посвященном проблемам, связанным с историей России и зарубежных стран 1914–1945 гг., создавать устные монологические высказывания разной коммуникативной направленности в зависимости от целей, сферы и ситуации общения с соблюдением норм современного русского языка и речевого этикета. Умение защищать историческую правду, не допускать	

	умаления подвига народа при защите Отечества, готовность противодействовать фальсификациям российской истории. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: понимать значение подвига советского народа в годы Великой Отечественной войны, значение достижений народов нашей страны в других важнейших событиях, процессах истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., осознавать и понимать ценность сопричастности своей семьи к событиям, явлениям, процессам истории России; используя исторические факты, характеризовать значение достижений народов нашей страны в событиях, явлениях, процессах истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг.; используя знания по истории России и зарубежных стран 1914–1945 гг., выявлять в исторической информации попытки фальсификации истории, приводить аргументы в защиту исторической правды; активно участвовать в дискуссиях, не допуская умаления подвига народа при защите Отечества. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах в период с 1945 г. по начало XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий; особенности развития культуры народов СССР (России). Достижение указанного предметного результата непосредственно связано с усвоением обучающимися знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России (1945 г. – начало XXI в.), умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду. Данный результат достижим при комплексном использовании методов обучения и воспитания. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть наиболее значимые события истории России (1945 г. – начало XXI в.), объяснять их особую значимость для истории нашей страны; определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России (1945 г. – начало XXI в.), их значение для истории России и человечества в целом; используя знания по истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.), выявлять попытки фальсификации истории; используя знания по истории России, аргументированно противостоять попыткам фальсификации исторических фактов, связанных с важнейшими событиями, явлениями, процессами истории России (1945 г. – начало XXI в.).	

	Знание имен исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в период с 1945 г. по начало XXI в. Достижение указанного предметного результата возможно при комплексном использовании методов обучения и воспитания, так как, кроме знаний об исторической личности, обучающиеся должны осознать величие личности человека, влияние его деятельности на ход истории. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть имена наиболее выдающихся деятелей истории России (1945 г. – начало XXI в.), события, процессы, в которых они участвовали; характеризовать деятельность исторических личностей в рамках событий, процессов истории России (1945 г. – начало XXI в.), оценивать значение их деятельности для истории нашей станы и человечества в целом; характеризовать значение и последствия событий, в которых участвовали выдающиеся исторические личности, для истории России (1945 г. – начало XXI в.); определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку деятельности исторических личностей. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всеобщей истории в период с 1945 г. по начало XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе используя источники разных типов. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: объяснять смысл изученных (изучаемых) исторических понятий и терминов из истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.), привлекая учебные тексты и (или) дополнительные источники информации; корректно использовать исторические понятия и термины в устной речи, при подготовке конспекта, реферата; по самостоятельно составленному плану представлять развернутый рассказ (описание) о ключевых событиях родного края, истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.) с использованием контекстной информации, представленной в исторических источниках, учебной, художественной и научно-популярной литературе, визуальных материалах и другие; составлять развернутую характеристику исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности; характеризовать условия и образ жизни людей в России и других странах, анализируя изменения, происшедшие в течение рассматриваемого периода; представлять описание памятников материальной и художественной культуры рассматриваемого периода, их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр,	

	стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры; представлять результаты самостоятельного изучения исторической информации из истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.) в форме сложного плана, конспекта, реферата; определять и объяснять с использованием фактического материала свое отношение к наиболее значительным событиям, достижениям и личностям истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); понимать необходимость фактической аргументации для обоснования своей позиции; самостоятельно отбирать факты, которые могут быть использованы для подтверждения/опровержения какой-либо оценки исторических событий; формулировать аргументы для подтверждения (опровержения) собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.); сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов в период с 1945 г. по начало XXI в.; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: называть характерные, существенные признаки событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.); различать в исторической информации из курсов истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории; группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку (хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям и другим); обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); на основе изучения исторического материала давать оценку возможности (корректности) сравнения событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран; сравнивать исторические события, явления, процессы, взгляды исторических деятелей России и зарубежных стран по самостоятельно определенным критериям; на основе сравнения самостоятельно делать выводы; на основе изучения исторического материала устанавливать исторические аналогии. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить	

	события истории родного края и истории России в период с 1945 г. по начало XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: на основе изученного материала по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) определять (различать) причины, предпосылки, поводы, последствия, указывать итоги, значение исторических событий, явлений, процессов; устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи между историческими событиями, явлениями, процессами на основе анализа исторической ситуации/информации из истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); делать предположения о возможных причинах (предпосылках) и последствиях исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); излагать исторический материал на основе понимания причинно-следственных, пространственно-временных связей исторических событий, явлений, процессов; соотносить события истории родного края, истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); определять современников исторических событий, явлений, процессов истории России и человечества в целом (1945 г. – начало XXI в.). Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран в период с 1945 г. по начало XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: различать виды письменных исторических источников по истории России и всеобщей истории (1945 г. – начало XXI в.); определять авторство письменного исторического источника по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), время и место его создания, события, явления, процессы, о которых идет речь, и другие, соотносить информацию письменного источника с историческим контекстом; определять на основе информации, представленной в письменном историческом источнике, характерные признаки описываемых событий, явлений, процессов по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); анализировать письменный исторический источник по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) с точки зрения его темы, цели, позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания;	

	соотносить содержание исторического источника по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) с учебным текстом, другими источниками исторической информации (в том числе исторической картой/схемой); сопоставлять, анализировать информацию из двух или более письменных исторических источников по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), делать выводы; использовать исторические письменные источники при аргументации дискуссионных точек зрения; проводить атрибуцию вещественного исторического источника (определять утилитарное назначение изучаемого предмета, материальную основу и технику создания, размер, надписи и другие; соотносить вещественный исторический источник с периодом, к которому он относится, и другие); используя контекстную информацию, описывать вещественный исторический источник; проводить атрибуцию визуальных и аудиовизуальных исторических источников по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) (определять авторство, время создания, события, связанные с историческими источниками); используя контекстную информацию, описывать визуальный и аудиовизуальный исторический источник. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран в период с 1945 г. по начало XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: знать и использовать правила информационной безопасности при поиске исторической информации; самостоятельно осуществлять поиск достоверных исторических источников, необходимых для изучения событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); на основе знаний по истории самостоятельно подбирать достоверные визуальные источники исторической информации, иллюстрирующие сущностные признаки исторических событий, явлений, процессов; самостоятельно осуществлять поиск исторической информации, необходимой для анализа исторических событий, процессов, явлений истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); используя знания по истории, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты (схемы), по истории России и зарубежных стран в период с 1945 г. по начало XXI в.; сопоставлять	

	информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других). Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: определять на основе информации, представленной в текстовом источнике исторической информации, характерные признаки описываемых событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); отвечать на вопросы по содержанию текстового источника исторической информации по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) и составлять на его основе план, таблицу, схему; узнавать, показывать и называть на карте (схеме) объекты, обозначенные условными знаками, характеризовать историческое пространство (географические объекты, территории расселения народов, государства, места расположения памятников культуры и другие), изучаемые события, явления, процессы истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); привлекать контекстную информацию при работе с исторической картой и рассказывать об исторических событиях, используя историческую карту; сопоставлять, анализировать информацию, представленную на двух или более исторических картах/схемах по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.); оформлять результаты анализа исторической карты/схемы в виде таблицы, схемы; делать выводы; на основании информации, представленной на карте (схеме) по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), проводить сравнение исторических объектов (размеры территорий стран, расстояния и другое), социально-экономических и геополитических условий существования государств, народов, делать выводы; сопоставлять информацию, представленную на исторической карте (схеме) по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), с информацией аутентичных исторических источников и источников исторической информации; определять события, явления, процессы, которым посвящены визуальные источники исторической информации; на основании визуальных источников исторической информации и статистической информации по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) проводить сравнение исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран; сопоставлять визуальные источники исторической информации по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.) с информацией из других исторических источников, делать выводы; представлять историческую информацию в виде таблиц, графиков, схем, диаграмм;	

	использовать умения, приобретенные в процессе изучения истории, для участия в подготовке учебных проектов по истории России (1945 г. – начало XXI в.), в том числе на региональном материале, с использованием ресурсов библиотек, музеев и других. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России. Достижение данного предметного результата предполагает использование методов обучения и воспитания. Основой достижения результата является понимание обучающимися особенностей развития нашей страны как многонационального государства, важности уважения и взаимопонимания между всеми народами России. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: понимать особенности политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России; знать исторические примеры эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России; понимать особенности общения с представителями другой культуры, национальной и религиозной принадлежности, важность учета в общении традиций, обычаев, особенностей культуры народов нашей страны; участвовать в диалогическом и полилогическом общении, посвященном проблемам, связанным с историей России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), создавать устные монологические высказывания разной коммуникативной направленности в зависимости от целей, сферы и ситуации общения с соблюдением норм современного русского языка и речевого этикета. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории. Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений: понимать значение подвига советского народа в годы Великой Отечественной войны, значение достижений народов нашей страны в других важнейших событиях, процессах истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), осознавать и понимать ценность сопричастности своей семьи к событиям, явлениям, процессам истории России; используя исторические факты, характеризовать значение достижений народов нашей страны в событиях, явлениях, процессах истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.);	

	используя знания по истории России и зарубежных стран (1945 г. – начало XXI в.), выявлять в исторической информации попытки фальсификации истории, приводить аргументы в защиту исторической правды; активно участвовать в дискуссиях, не допуская умаления подвига нар	
УП 08	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**Обществознание**

	осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление проявлять качества творческой личности **5) физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни; **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	

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

языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;

9) эмоциональный интеллект:

сформированность самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

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

сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

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

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

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;

определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;

вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов

	целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **Базовые исследовательские действия:** развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,	

	ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать; значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, эмоциональный интеллект:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку;	

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

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

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

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

предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

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

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты освоения учебного предмета «Обществознание»:

владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре; сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;

об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;

об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей;

	направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи; о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, международное разделение труда; социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права,	

	институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность, власть, социальная справедливость, социальный институт; классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий; социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей; приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов; Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем	

	устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения; характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства; характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции; характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов; отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках. Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод. Применять знания, полученные при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах	

	государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Использовать для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов. Использовать обществоведческие знания, политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», «Социальная сфера», «Политическая сфера»,	

	«Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности; социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеке как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этно-социальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации;	

	федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности. Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм. Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и	

	межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.	
УП 09	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности. **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать	**География**

	осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. **5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. **7) экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий,	

предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности.

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов, явлений и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

Базовые исследовательские действия:

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

способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

	осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научным научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другое); оценивать достоверность информации; использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и геоинформационных систем (далее – ГИС)) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, обеспечения информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.	

	Регулятивные универсальные учебные действия **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль:** давать оценку новым ситуациям; оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; оценивать риски и своевременно принимать решения для их снижения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. **Эмоциональный интеллект:** самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **Принятие себя и других:** принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого	

человека.

Совместная деятельность:

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

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

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

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

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты освоения программы учебного предмета «География» на базовом уровне должны отражать:

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

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов, регионов и стран в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий;

приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного устройства, стран-лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов;

описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни; распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах;

	использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации; использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им; устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства изученных стран;	

	прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран зарубежной Европы с использованием источников географической информации; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, Индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования); 6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), соответствующие решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические	

	процессы и явления, происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; 7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории (в том числе в России); представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения; объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и	

	динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации; влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях; 10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества: различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.	
УП 10	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;	**Физическая культура**

	2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейную убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:**	

	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности. **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира; осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. **Познавательные универсальные учебные действия** **Базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению	

различных методов познания;

осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов);

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

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

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

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

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

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

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

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

оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

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

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с

	использованием языковых средств. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; **Самоконтроль, принятие себя и других:** давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество вклада своего и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате освоения программы учебного предмета «Физическая культура» обучающийся получит следующие предметные результаты:

Раздел «Знания о физической культуре»:

характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества; ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности; положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей.

характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия; выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»:

проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований; контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности; планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне».

планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов; организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок; проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

Раздел «Физическое совершенствование»:

	выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании; выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол); демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол); выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Компл	
УП 11	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Личностные результаты достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения. Личностные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЖ, должны способствовать процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности и проявляться, прежде всего, в уважении к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, гордости за российские достижения, в готовности к осмысленному применению принципов и правил безопасного поведения в повседневной жизни, соблюдению правил экологического поведения, защите Отечества, бережном отношении к окружающим людям, культурному наследию и уважительном отношении к традициям многонационального народа Российской Федерации и к жизни в целом. Личностные результаты изучения ОБЖ включают: **1) гражданское воспитание:** сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; сформированность базового уровня культуры	**Основы безопасности жизнедеятельности**

	безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; **2) патриотическое воспитание:** сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям России в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственное воспитание:** осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтёрства и добровольчества; **4) эстетическое воспитание:** эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни; **5) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности	

	жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); **6) физическое воспитание:** осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **7) трудовое воспитание:** готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **8) экологическое воспитание:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В результате изучения ОБЖ на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. **Познавательные универсальные учебные**	

	действия **Базовые логические действия:** самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. **Базовые исследовательские действия:** владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь. **Работа с информацией:** владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; создавать информационные блоки в различных	

	форматах с учётом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. **Коммуникативные универсальные учебные действия** **Общение:** осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь; распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **Регулятивные универсальные учебные действия** **Самоорганизация:** ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение; оценивать приобретённый опыт; расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. **Самоконтроль, принятие себя и других** оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную	

деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты характеризуют сформированность у обучающихся активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства. Приобретаемый опыт проявляется в понимании существующих проблем безопасности и способности построения модели индивидуального и группового безопасного поведения в повседневной жизни.

Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЖ, должны обеспечивать:

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

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

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

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

5) владение основами медицинских знаний: владение приёмами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

	6) знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; 7) знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 8) знание основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приёмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции; 10) сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооружённых сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны; 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. Достижение результатов освоения программы ОБЖ обеспечивается посредством включения в указанную программу предметных результатов освоения модулей ОБЖ. Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность для освоения обучающимися модулей ОБЖ.	
УП 12	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** В соответствии с системно-деятельностным подходом в структуре личностных результатов освоения предмета «Химия» на уровне среднего общего образования выделены следующие составляющие: осознание обучающимися российской гражданской идентичности; готовность к	**химия**

	саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению; готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения; наличие правосознания, экологической культуры; способность ставить цели и строить жизненные планы. Личностные результаты освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности. Личностные результаты освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности, в том числе в части: **1) гражданского воспитания:** осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку; представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов; способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности; **2) патриотического воспитания:** ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии; уважения к процессу творчества в области теории и практического приложения химии, осознания того, что данные науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков; интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии; **3) духовно-нравственного воспитания:** нравственного сознания, этического поведения; способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и с учётом осознания последствий поступков; **4) формирования культуры здоровья:** понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни, в трудовой деятельности; понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; осознания последствий и неприятия вредных привычек	

	(употребления алкоголя, наркотиков, курения); **5) трудового воспитания:** коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности; установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своего класса, школы); интереса к практическому изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии; уважения к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; готовности к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества; **6) экологического воспитания:** экологически целесообразного отношения к природе как источнику существования жизни на Земле; понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды; осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования; активного неприятия действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии; **7) ценности научного познания:** мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; понимания специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённости в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, в решении глобальных проблем устойчивого развития человечества – сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества; естественно-научной грамотности: понимания сущности методов познания, используемых в естественных науках,	

способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

интереса к познанию, исследовательской деятельности;

готовности и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями;

интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Метапредметные результаты освоения программы по химии на уровне среднего общего образования включают:

значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (материя, вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие);

универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся;

способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Метапредметные результаты отражают овладение универсальными учебными познавательными, коммуникативными и регулятивными действиями.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;

использовать при освоении знаний приёмы логического мышления: выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений;

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями;

строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать

	выводы и заключения; применять в процессе познания используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления – химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции – при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций. **Базовые исследовательские действия:** владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций; формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений; владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов, совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе; приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. **Работа с информацией:** ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа; приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие); использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру; использовать знаково-символические средства наглядности. **Коммуникативные универсальные учебные действия:** задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи; выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со	

	сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта, и формулировать выводы по результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями. **Регулятивные универсальные учебные действия** самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; осуществлять самоконтроль деятельности на основе самоанализа и самооценки. Предметные результаты освоения программы по химии на углублённом уровне на уровне среднего общего образования включают специфические для учебного предмета «Химия» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных ситуациях, а также в реальных жизненных ситуациях, связанных с химией. **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Предметные результаты освоения учебного предмета «Химия» (углубленный уровень) отражают: сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте и значении химии в системе естественных наук и её роли в обеспечении устойчивого развития, в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия – химический элемент, атом, ядро атома, изотопы, электронная оболочка атома, s-, p-, d-атомные орбитали, основное и возбуждённое состояния атома, гибридизация атомных орбиталей, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, структурные формулы (развёрнутые, сокращённые, скелетные), изомерия структурная и пространственная (геометрическая, оптическая), изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие органические соединения, мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения; кристаллическая решётка, химическая реакция, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, степень диссоциации, водородный показатель, окислитель, восстановитель, тепловой	

	эффект химической реакции, скорость химической реакции, химическое равновесие; теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, теория строения органических веществ А.М. Бутлерова, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях, закон постоянства состава веществ, закон действующих масс), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений; современные представления о строении вещества на атомном, ионно-молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о взаимном влиянии атомов и групп атомов в молекулах (индуктивный и мезомерный эффекты, ориентанты I и II рода, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах; фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических и неорганических веществ в быту и практической деятельности человека, общих научных принципах химического производства; сформированность умений: выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании состава, строения и свойств органических соединений; сформированность умений: использовать химическую символику для составления молекулярных и структурных (развёрнутых, сокращённых и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций, реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения; сформированность умений: устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений, давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC) и приводить тривиальные названия для отдельных представителей органических веществ (этилен, ацетилен, толуол, глицерин, этиленгликоль, фенол, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, муравьиная кислота, уксусная кислота, стеариновая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, глицин, аланин, мальтоза, фруктоза, анилин, дивинил, изопрен, хлоропрен, стирол и другие); сформированность умения определять вид химической связи в органических соединениях (ковалентная и ионная связь, σ- и π-связь, водородная связь); сформированность умения применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и строения;	

	сформированность умений характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ: алканов, циклоалканов, алкенов, алкадиенов, алкинов, ароматических углеводородов, спиртов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, простых и сложных эфиров, жиров, нитросоединений и аминов, аминокислот, белков, углеводов (моно-, ди- и полисахаридов), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул; сформированность умения подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (σ- и π-связи), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; сформированность умения характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы его переработки и практическое применение продуктов переработки; сформированность умений: выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании неорганических веществ и их превращений; сформированность умения использовать химическую символику для составления формул веществ и уравнений химических реакций, систематическую номенклатуру (IUPAC) и тривиальные названия отдельных веществ; сформированность умения определять валентность и степень окисления химических элементов в соединениях, вид химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), тип кристаллической решётки конкретного вещества; сформированность умения объяснять зависимость свойств веществ от вида химической связи и типа кристаллической решётки, обменный и донорно-акцепторный механизмы образования ковалентной связи; сформированность умений: классифицировать: неорганические вещества по их составу, химические реакции по различным признакам (числу и составу реагирующих веществ, тепловому эффекту реакции, изменению степеней окисления элементов, обратимости, участию катализатора и другие); самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых веществ и химических реакций; сформированность умения раскрывать смысл периодического закона Д.И. Менделеева и демонстрировать его систематизирующую, объяснительную и прогностическую функции; сформированность умений: характеризовать электронное строение атомов и ионов химических элементов первого–четвёртого периодов Периодической системы Д.И. Менделеева, используя понятия «энергетические уровни», «энергетические подуровни», «s-, p-, d-атомные орбитали», «основное и возбуждённое энергетические состояния атома»; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений по периодам и группам Периодической системы Д.И. Менделеева, валентные	

	возможности атомов элементов на основе строения их электронных оболочек; сформированность умений: характеризовать (описывать) общие химические свойства веществ различных классов, подтверждать существование генетической связи между неорганическими веществами с помощью уравнений соответствующих химических реакций; сформированность умения раскрывать сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза; реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); сформированность умения объяснять закономерности протекания химических реакций с учётом их энергетических характеристик, характер изменения скорости химической реакции в зависимости от различных факторов, а также характер смещения химического равновесия под влиянием внешних воздействий (принцип Ле Шателье); сформированность умения характеризовать химические реакции, лежащие в основе промышленного получения серной кислоты, аммиака, общие научные принципы химических производств; целесообразность применения неорганических веществ в промышленности и в быту с точки зрения соотношения риск-польза; сформированность владения системой знаний о методах научного познания явлений природы – наблюдение, измерение, моделирование, эксперимент (реальный и мысленный), используемых в естественных науках, умения применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе, практической деятельности человека и в повседневной жизни; сформированность умения применять основные операции мыслительной деятельности – анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизацию, выявление причинно-следственных связей – для изучения свойств веществ и химических реакций; сформированность умения выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественно-научных предметов для более осознанного понимания материального единства мира, использовать системные знания по органической и неорганической химии для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; сформированность умений: проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (масса, объём газов, количество вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества по известным массовым долям химических элементов, продуктам сгорания, плотности газообразных веществ; сформированность умения проводить расчёты: с использованием понятий «массовая доля вещества в растворе» и «молярная концентрация»; массы вещества или объёма газа	

	по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; теплового эффекта реакции; значения водородного показателя растворов кислот и щелочей с известной степенью диссоциации; массы (объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества или дано в избытке (имеет примеси); доли выхода продукта реакции; объёмных отношений газов; сформированность умений: прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ, использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; сформированность умений: самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (проведение реакций ионного обмена, подтверждение качественного состава неорганических веществ, определение среды растворов веществ с помощью индикаторов, изучение влияния различных факторов на скорость химической реакции, решение экспериментальных задач по темам «Металлы» и «Неметаллы») с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цель исследования, представлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; сформированность умений: самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цель исследования, представлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; сформированность умений: соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья, окружающей природной среды и достижения её устойчивого развития; осознавать опасность токсического действия на живые организмы определённых органических веществ, понимая смысл показателя ПДК; анализировать целесообразность применения органических веществ в промышленности и в быту с точки зрения соотношения риск-польза; сформированность умений: соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов, экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья, окружающей природной среды и достижения её устойчивого развития, осознавать опасность токсического действия на живые организмы определённых неорганических веществ, понимая смысл показателя ПДК;	

	сформированность умений: осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с пост	
УП 13	**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** ФГОС СОО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися программ среднего общего образования: личностные, метапредметные и предметные. В структуре личностных результатов освоения программы по биологии выделены следующие составляющие: осознание обучающимися российской гражданской идентичности – готовности к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению, наличие мотивации к обучению биологии, целенаправленное развитие внутренних убеждений личности на основе ключевых ценностей и исторических традиций развития биологического знания, готовность и способность обучающихся руководствоваться в своей деятельности ценностно-смысловыми установками, присущими системе биологического образования, наличие правосознания экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. Личностные результаты освоения программы по биологии достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма и уважения к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Личностные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: **1) гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов; способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её;	**биология**

	умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением; готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительного отношения к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; **2) патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимания значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:** понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; осознание последствий и неприятия вредных привычек	

	(употребления алкоголя, наркотиков, курения); **6) трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания:** экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования; повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; понимание специфики биологии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни; заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры,	

	естественно-научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Биология» включают: значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие); универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся; способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике. В результате изучения биологии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. **Познавательные универсальные учебные действия** **Базовые логические действия:** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями); определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать биологические понятия для объяснения	

	фактов и явлений живой природы; строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **Базовые исследовательские действия:** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **Работа с информацией:** ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её	

	достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач; приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое); использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Коммуникативные универсальные учебные действия** **Общение:** осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии); распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры; владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **Совместная деятельность:** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Регулятивные универсальные учебные действия**	

Самоорганизация:

использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях;

выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих;

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

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

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

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

оценивать приобретённый опыт;

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

Самоконтроль:

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

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

Принятие себя и других:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты освоения содержания учебного предмета «Биология» на углублённом уровне ориентированы на обеспечение профильного обучения обучающихся биологии. Они включают: специфические для биологии научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению новых знаний и их применению в различных учебных, а также в реальных жизненных ситуациях.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать:

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной

	естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования, и в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии; владение системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, организм, метаболизм, гомеостаз, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, рост и развитие), биологические теории (клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана), учения (Н.И. Вавилова – о центрах многообразия и происхождения культурных растений), законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления, чистоты гамет, независимого наследования Г. Менделя, гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова), принципы (комплементарности); умение владеть системой биологических знаний, которая включает определения и понимание сущности основополагающих биологических терминов и понятий (вид, экосистема, биосфера), биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), учения (А.Н. Северцова – о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского – о биосфере), законы (генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга, зародышевого сходства К.М. Бэра), правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды энергии), гипотезы (гипотеза «мира РНК» У. Гилберта); умение владеть основными методами научного познания, используемыми в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, наблюдение, эксперимент), способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; умение выделять существенные признаки: видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора, аллопатрического и симпатрического видообразования, влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции, приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции, круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; умение устанавливать взаимосвязи между процессами эволюции, движущими силами антропогенеза, компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов; умение выявлять отличительные признаки живых систем, приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; умение выделять существенные признаки: вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, в том числе бактерий, грибов, растений, животных и человека, строения органов и систем органов растений, животных, человека, процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений,	

	животных и человека, биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса, искусственного отбора; умение устанавливать взаимосвязи между органоидами клетки и их функциями, строением клеток разных тканей и их функциями, между органами и системами органов у растений, животных и человека и их функциями, между системами органов и их функциями, между этапами обмена веществ, этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов, этапами эмбрионального развития, генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе растений, животных и человека; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества; умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием; умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ, и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях; умение оценивать гипотезы и теории о происхождении жизни, человека и человеческих рас, о причинах, последствиях и способах предотвращения глобальных изменений в биосфере; умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); умение осуществлять осознанный выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, экологии, природопользования, медицины, биотехнологии, психологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в организациях среднего профессионального и высшего образования.	
УП 14	**личностных:**	**Основы**

	- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; - сформированность мотивации к обучению по данной специальности и целенаправленной познавательной деятельности; - способность ставить цели и строить жизненные планы **метапредметных:** - способность использования в социальной практике универсальные учебные действия; - самостоятельность в осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории **предметных:** - освоения обучающимися знаний и умений, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности (требования ФГОС СПО, профессионального стандарта): - формирование научно-технического типа мышления, умений владеть научной терминологией, ключевыми понятиями, необходимыми для выстраивания дальнейшей образовательной траектории.	**проектной деятельности**
УП 15	**уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кондитерской продукции на всех стадиях технологического процесса; -производить необходимые технологические расчеты; -изготавливать элементы художественного декора; -подбирать цветовую гамму при оформлении десертов и кондитерских изделий; -разрабатывать дизайн и композиции; -оформлять готовые изделия с учетом эстетических требований. **знать:** - нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области эстетических свойств кондитерских изделий; - этапы технологического цикла и принципы производства кондитерской продукции; -основы композиции и цветоведение -понятие дизайна; -требования к декоративной отделки кондитерских изделий -правила работы с инструментами для отделки -свойства сырья и особенности изготовления украшений из него для отделки кондитерских изделий; - условия и сроки хранения и реализации кондитерской продукции;	**Дизайн кондитерских изделий**
УП 16	**уметь:** - соблюдать правила профессиональной этики; - применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - налаживать контакты с партнерами, коллегами. -определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. **знать:**	**Основы деловой культуры**

	- основы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика повара-кондитера; - психологические особенности деловой культуры и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	
УП 17	**уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; - готовить зарубежные блюда и кондитерскую продукцию с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; -прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; -производить необходимые технологические расчеты; **знать:** -нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии блюд зарубежной кухни; -этапы технологического цикла и принципы производства - кулинарной и кондитерской продукции; -способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент кулинарной продукции зарубежной кухни; -технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; -требования к качеству, правила оформления и отпуска; -условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции.	**Основы зарубежной кухни**
УП 18	**личностных:** - воспитание патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; - формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий с учетом устойчивых познавательных интересов; - формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; **метапредметных:** − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-	**Родной язык. Родная литература**

	следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; **предметных:** - формирование устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений региональной литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; -формирование умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; - умение выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики.	
	Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01	**уметь:** - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей **знать**: - основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения,	**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

	условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; с- уточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания	
ОП. 02	**уметь:** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов **знать:** - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складски помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	**Основы товароведения продовольственных товаров**
ОП. 03	**уметь:** - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. **Знать:** - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской	**Техническое оснащение и организация рабочего места**

	продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	
ОП. 04	**Уметь:** -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. **Знать:** -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**
ОП. 05	**уметь:** - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;	**Основы калькуляции и учета**

	-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. **Знать:** -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ОП. 06	**Уметь:** -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. Ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	**Охрана труда**

	-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Знать: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	
ОП. 07	**уметь:** **общие умения** - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; **диалогическая речь** - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение; **монологическая речь** -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. **Письменная речь** -небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков;	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

	-написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. **Аудирование** - понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. Отделять главную информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. **Чтение** -извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОП. 08	**уметь:** -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим; **знать:** -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные	**Безопасность жизнедеятельности**

	специальности, родственные профессиям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	
ОП. 09	**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **знать:** о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	**Физическая культура**
ОП. 10	**уметь:** - обрабатывать текстовую и числовую информацию; - применять мультимедийные технологии обработки и представления информации; - обрабатывать экономическую и статистическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ; **знать:** - назначение и виды информационных технологий; - технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; - состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий; - базовые и прикладные информационные технологии; инструментальные средства информационных технологий	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**
	Профессиональный цикл	
ПМ. 01	**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительньж приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи•, приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	
ПМ. 02	**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценкекачества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
ПМ. 03	**уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

	вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценкекачества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПМ. 04	**Уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

	горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **Иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПМ.05	**уметь:** уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

	качества,безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.	

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Календарный график учебного процесса

В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса

1 курс 43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Всего часов
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51		52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
			Порядковые номера недель учебного года																																															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
Первый	О.00	Общеобразовательный цикл																																																	
	УП.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	38	к	к	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	12	94	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	132
	УП.02	Литература	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	6	54	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	90
	УП.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	84
	УП.04	Математика	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	70	к	к	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	70	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	140
	УП.05	Информатика	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	90	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	126
	УП.06	Физика	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	к	к	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	6	4	76	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	112
	УП.07	История	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	52	к	к	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	54	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	106
	УП.08	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	42	к	к	2	2	2					2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2				34	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	76
	УП.09	География																		0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	44
	УП.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	82
	УП.11	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	76
	УП.12	Химия	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	к	к	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	3	65	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	101
	УП.13	Биология	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	48	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	96
	УП.14	Основы проектной деятельности			2	2	2	2						2	2	2	2	2		18	к	к				2	2	2	2													4	4	4		20	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	38
	УП.17	Родной язык/Родная литература																		0	к	к							2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2		36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																		0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			30	к	к	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2		42	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места												2	2	2	2	2		10	к	к	2	2	2															2	2		2	2	5	19	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	29
	ОП.06	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2		36	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476

1.1. Календарный график учебного процесса
профессия 43.01.09 Повар, кондитер 2 курс

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | В | С | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | И | С | Ф | Л | К | Июль | | | | | Август | | | | | Я | Всего часов |
|---|---|---

1.1. Календарный график учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер 3 курс

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | Всего часов |
|---|---|---

4.2. Учебный план

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» разработан на основе

- Федерального закона от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования(далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016г. рег.№44898;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования № 413 от 17 мая 2012 г;
- Приказа Министерства просвещения РФ № 800 от 08.11.2021г «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г №464;
-Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н. 19;
- Профессионального стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Минпросвещения РФ от 05.08.2020 г. № 390);
- Устава краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»;
- Локальных актов КГБПОУ «РАПТ».

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября 2023г., окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды деятельности аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парами.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, в которых планируется проведение экзамена предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

После окончания изучения общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предусмотрено проведение учебных сборов в объеме 35 часов за рамками учебного плана.

Продолжительность каникулярного времени на 1,2,3 курсах составляет 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий, определяется графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины,

система оценок – пятибалльная. Качество освоения ОПОП осуществляется по пятибалльной системе: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно), зачетной («зачтено», «не зачтено»).

Количество зачетов, дифференцированных зачетов не превышает 10 на учебный год (без учета зачетов, дифференцированных зачетов по физкультуре), количество экзаменов – 8 на учебный год.

В рамках профессионального модуля обучающиеся проходят практику. Практика является обязательным разделом ППКРС.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Видами практики обучающихся являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Учебная практика проводится на базе учебно-производственных мастерских ПОО. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Форма промежуточной аттестации по практике - дифференцированный зачет.

Практика проводится согласно календарному графику учебного процесса и составляет 58,93 % от времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

Практика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределена следующим образом:

4 семестр - учебная практика профессионального модуля ПМ.01 - 72 ч.; производственная практика профессионального модуля ПМ.01 - 108 ч. (из них 36 ч. за счет часов вариативной части);

6 семестр - учебная практика профессионального модуля ПМ.02 - 144 ч.; производственная практика профессионального модуля ПМ.02 - 360 ч. (из них 108 ч. за счет часов вариативной части);

7 семестр - учебная практика профессионального модуля ПМ.03 - 72 ч.; производственная практика профессионального модуля ПМ.03 - 108 ч.;

8 семестр - производственная практика профессионального модуля ПМ.03 - 108 ч. (из них 108 ч. за счет часов вариативной части); учебная практика профессионального модуля ПМ.04 - 72 ч.; производственная практика профессионального модуля ПМ.04 - 108 ч. (из них 108 ч. за счет часов вариативной части); учебная практика профессионального модуля ПМ.05 - 144 ч.; производственная практика профессионального модуля ПМ.05 - 360 ч. (из них 144 ч. за счет часов вариативной части).

При проведении с обучающимися практических занятий по иностранному языку, лабораторных и практических работ по дисциплинам с использованием персональных компьютеров или лабораторного оборудования учебная группа делится на подгруппы.Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, которые входят в часы, отведенные на промежуточную аттестацию в форме экзаменов. Формы проведения консультаций выбираются преподавателем в зависимости от их цели и могут быть групповыми, индивидуальными, устными и письменными.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569

от 09 декабря 2016г., самостоятельная работа распределена следующим образом:

1 семестр. – УП.01 «Русский язык» -4 ч., УП.02 «Литература» 2ч., УП.03 «Иностранный язык» -2 ч., УП.04 «Математика» - 2ч., УП.05 «Инфоратика» - 2ч., УП.06 «Физика» - 2ч., УП.07 «История» - 2ч., УП.08 «Обществознание» - 2ч., УП.11 «Основы безопасности жизнедеятельности» - 2ч. УП.12 «Химия» - 2ч., УП.13 «Биология» - 2ч.,УП.14 «Основы проектной деятельности» - 4ч.

2 семестр. – УП.01 «Русский язык» -4 ч., УП.02 «Литература» 2ч., УП.03 «Иностранный язык» -2 ч., УП.04 «Математика» - 2ч., УП.05 «Инфоратика» - 2ч., УП.06 «Физика» - 2ч., УП.07 «История» - 2ч., УП.08 «Обществознание» - 2ч., УП.11 «Основы безопасности жизнедеятельности» - 2ч. УП.12 «Химия» - 1ч., УП.13 «Биология» - 2ч.,УП.14 «Основы проектной деятельности» - 2ч. УП.09 «География» - 4ч.

3 семестр – УП.12 «Химия» - 1ч., ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -4ч.; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 4ч.; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 4 ч.; МДК.01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 2ч.; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2ч.; МДК.02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 ч.; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;

4 семестр – УП.12 «Химия»-4ч., УП,13 «Биология»-4ч., МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 6ч.; МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;

5 семестр – ОП.05 Основы калькуляции и учета – 4 ч.; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 2 ч.;; ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 4 часа; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.; МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч, УП.17 «Основы зарубежной кухни» - 8 ч.

6 семестр – ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 2ч.; УП.15.10 Дизайн кондитерских изделий – 4ч.;МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 ч.; МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 2ч.; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков –2ч.;МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2ч.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2ч.;

7 семестр - ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 2ч.; .УП. 15 Дизайн кондитерских изделий – 4ч.; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 ч.;МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 4ч.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 6ч.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

К сдаче государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, закончившие полный курс обучения и имеющие положительные итоговые оценки по всем дисциплинам, модулям, учебной и производственной практикам и сдавшим экзамены по всем модулям учебного плана. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а так же выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной жизни. Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в

образовательную программу.

Общеобразовательный учебный цикл

Среднее общее (полное) образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах ОПОП. Согласно примерному распределению профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования (приложение 1 к письму Минобрнауки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 г.) профессия 43.01.09Повар, кондитеротносится к естественно-научному профилю.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения общеобразовательного цикла ППКРС по очной форме обучения составляет: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)- 57 недель, промежуточная аттестация- 3 нед., каникулы-22 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2342 час.), распределено на дисциплины общие, по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.В общеобразовательный учебный цикл ОПОП включены общие учебные дисциплины:«Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физика», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», кроме того профильные учебные дисциплины: «Биология», «Химия». Дополнительные учебные предметы: «Основы проектной деятельности», «Дизайн кондитерских изделий», «Основы деловой культуры», «Основы зарубежной кухни», а также предмет по выбору «Родной язык/ Родная литература».

Распределение часов базовых учебных предметов общеобразовательного цикла для рабочей профессии 43.01.09Повар, кондитер

Наименование учебных предметов общеобразовательного цикла	всего	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Во взаимодействии с преподав.	Лаб.работы и практич.
Русский язык	132	8	4	114	20
Литература	180	4	4	176	18
Иностранный язык	174	4	4	170	170
Математика	280	4	4	276	54
Информатика	126	4	4	122	54
Физика	112	4	4	108	14
История	174	4	4	170	20
Общнствознание	174	4	4	170	150
География	44	4	4	40	8
Физическая культура	164	0	0	164	160
Основы безопасности жизнедеятельности	76	4	4	72	14
Профильные учебные предметы					
Химия	216	8	3	198	20
Биология	232	8	4	214	16
Дополнительные учебные предметы					
Основы проектной деятельности	38	6	6	32	12
Дизайн кондитерских изделий	52	8	0	44	26
Основы деловой культуры	60	0	0	60	20
Основы зарубежной кухни	72	8	0	64	30
Предметы по выбору					
Родной язык/Родная литература	36	4	4	32	0
Итого	**2342**	**86**	**50**	**2226**	**676**

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12- человек и с учетом деление группы в зависимости от изучения предмета в общеобразовательной школе до поступления в техникум.

Лабораторные и практические занятия по общеобразовательным дисциплинам «Физика», «Химия», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Учебный план предполагает изучение дополнительных учебных общеобразовательных дисциплин: «Основы проектной деятельности», «Дизайн кондитерских изделий», «Основы деловой культуры"» «Основы зарубежной кухни». И включает предмет по выбору «Родной язык/ Родная литература».

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных и профессиональных циклов в течение 1 и 2 годов обучения.

Текущий контроль проходит в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов не должно превышать 10 на учебный год (без учета зачетов, дифференцированных зачетов по физкультуре), количество экзаменов – 8 на учебный год.

Учебный план предполагает изучение учебных общеобразовательных дисциплин: «География» /«Индивидуальный проект» - по выбору. В рамках данных дисциплин выделено 8 часов на самостоятельную работу, которые предусматривают выполнение индивидуального проекта.

В рамках реализации ФГОС СОО предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Выполнение индивидуального проекта является допуском к прохождению промежуточной аттестации по общеобразовательной учебной дисциплине, в рамках которой выполнялся проект.

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

На реализацию профессионального цикла ОПОП выделено 3490 часа, из них на общепрофессиональный цикл – 570, на профессиональный цикл –2920 часов. Вариативная часть распределена следующим образом:

Наименование учебных дисциплин, модулей	Объем образовательной программы
Общепрофессиональный цикл	**570**
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.02Основы товароведения продовольственных товаров	36
ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места	36

ОП.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0
ОП.05Основы калькуляции и учета	40
ОП.06Охрана труда	0
ОП.07Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.08Безопасность жизнедеятельности	0
ОП.09Физическая культура	14
ОП.10Информационные технологии в профессиональной деятельности	48
Профессиональный цикл	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**132**
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	86
УП.01	0
ПП.01	36
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**214**
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96
УП.02	0
ПП.02	108
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**204**
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК.03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86
УП.03	0
ПП.03	108
ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**132**
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10
МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	86
УП.04	0

ПП.04	108
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**256**
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	102
УП.05	0
ПП.05	**144**
Всего	**1368/1148**

Вариативная часть образовательной программы составлена с учетом требований профессиональных стандартов по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Порядок аттестации обучающихся

Оценка результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится для установление уровня достижения результатов освоения учебных курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных образовательной программой. Сроки проведения промежуточной аттестации определяются образовательной программой. Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен по модулю;

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию составляет пять недель.

Экзамены проводятся в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. Проведение экзаменов организовано в экзаменационную сессию. До экзамена проводятся консультации.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация

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

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	
8	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков)
9	Учебный кондитерский цех
10	Демонстрационный зал по компетенции «Поварское дело».
11	Спортивный комплекс
12	Залы
13	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
14	Актовый зал

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки											
								Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс			
														1 сем./17 нед		2 сем./23 нед		3 сем./17 нед		4 сем./23 нед		5 сем./17 нед		6 сем./23 нед	
		другие формы дифференцированные		Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (с.р+и.п) и проект (входит в с.р)		всего во взаимодействии с	практической подготовки	По учебным дисциплинам и МДК		(практическая подготовка)	Консультации Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час в семестр)											
										Лекции, уроки лаб. и практ. занятий				Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р
1	2	3		4	5	6		7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**1**	**2**	**4**	**1476**	**74**	**50**	**1378**	**0**	**1015**	**363**	**0**	**12**	**12**	**580**	**32**	**798**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД	**Базовые учебные предметы**	**1**	**10**	**2**	**1052**	**44**	**40**	**1000**	**0**	**695**	**305**	**0**	**4**	**4**	**448**	**24**	**552**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.01	Русский язык			2	96	8	4	80	0	60	20		4	4	34	2	46	6								
УП.02	Литература		2		121	4	4	117	0	117	0				48	2	69	2								
УП.03	Иностранный язык		2		121	4	4	117	0	0	117				48	2	69	2								
УП.04	Математика		2		204	4	4	200	0	180	20				68	2	132	2								

УП.05	Информатика		1		58	4	4	54	0	25	29				54	4										
УП.06	Физика		2		84	4	4	80	0	69	11				36	2	44	2								
УП.07	История		2		102	4	4	98	0	89	9				34	2	64	2								
УП.08	Обществознание		2		82	4	4	78	0	66	12				34	2	44	2								
УП.09	География		1		44	4	4	40	0	30	10				40	4										
УП.10	Физическая культура		2		80	0	0	80	0	6	74				34	0	46	0								
УП.11	Основы безопасности и защиты Родины		2		60	4	4	56	0	53	3				18	2	38	2								
	Профильные учебные предметы	0			350	20		314	0	276	38	0	8	8	116	4	198	16	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.12	Химия			2	170	10	4	152	0	138	14		4	4	48	2	104	8								
УП.13	Биология			2	180	10	4	162	0	138	24		4	4	68	2	94	8								
	Дополнительные учебные предметы	**0**			**38**	**6**	**6**	**32**	**0**	**20**	**12**	**0**	**0**	**0**	**16**	**4**	**16**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.14	Основы проектной деятельности		2		38	6	6	32	0	20	12				16	4	16	2								
	Предметы по выбору				**36**	**4**	**4**	**32**	**0**	**24**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.18	Родной язык/Родная				36	4	4	32	0	24	8						32	4								

	литература																									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	0			500	26	0	474	168	264	210	0	0	0	0	0	0	0	194	10	152	8	128	8	0	0
ОП.01	История России		4		34	2	0	32	0	28	4										32	2				
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		38	2		36	26	16	20								36	2						
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров		3		38	2	0	36	16	20	16								36	2						
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		40	2	0	38	12	26	12								38	2						
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		38	2	0	36	8	28	8												36	2		
ОП.06	Основы калькуляции и учета		3		38	2	0	36	16	20	16								36	2						
ОП.07	Охрана труда		3		34	2	0	32	16	22	10								32	2						

ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		34	2	0	32	16	0	32											32	2		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		38	2	0	36	18	18	18										36	2				
ОП.10	Физическая культура		4		40	0	0	40	0	6	34								16	0	24	0				
ОП.11	Основы бережливого производства	КР4			32	2	0	30	6	24	6										30	2				
ОП.12	Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности	КР5			32	2	0	30	8	22	8												30	2		
ОП.13	Экологические основы природопользования	КР4			32	2	0	30	10	20	10										30	2				
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	КР5			32	2	0	30	16	14	16												30	2		
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**0**	**10**	**15**	**2416**	**44**	**0**	**2262**	**2262**	**760**	**350**	**1152**	**20**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**368**	**16**	**654**	**20**	**436**	**8**	**804**	**0**

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**0**	**2**	**Эм**	**402**	**10**	**0**	**370**	**370**	**136**	**54**	**180**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**6**	**234**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	50	2	0	40	40	22	18		2	6					40	2						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	166	8	0	150	150	114	36		2	6					96	4	54	4				
УП.01	**Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных**		4		**72**	**0**	**0**	72	72			72									72					

	изделий разнообразного ассортимента																									
ПП.01	**Производственная практика по профилю профессии ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		4		**108**	**0**	**0**	108	108			108											108				
	Экзамен по модулю			4	**6**									6													
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**2**	**Эм**	**612**	**8**	**0**	**582**	**582**	**158**	**100**	**324**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**132**	**6**	**94**	**2**	**140**	**0**	**216**	**0**

МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	50	2	0	40	40	24	16		2	6					40	2						
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	232	6	0	218	218	134	84		2	6					92	4	94	2	32	0		
УП.02	**Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		5		108	0	0	108	108			108											108			

ПП.02	**Производственная практика по профилю профессии ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		6		216	0	0	216	216			216															216	
	Экзамен по модулю			6	6									6															
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**2**	**Эм**	**426**	**8**	**0**	**396**	**396**	**146**	**70**	**180**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**4**	**44**	**2**	**132**	**2**	**120**	**0**
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации			3	50	2	0	40	40	30	10		2	6					40	2						

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																								
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	190	6	0	176	176	116	60		2	6					60	2	44	2	72	2		
УП.03	**Учебная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		6		72			72	72			72											60		12	

ПП.03	**Производственная практика по профилю профессии ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		6		108			108	108			108															108	
	Экзамен по модулю			6	6									6															
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0**	**2**	**Эм**	**394**	**8**	**0**	**364**	**364**	**134**	**50**	**180**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**6**	**64**	**2**	**180**	**0**

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	50	2	0	40	40	32	8		2	6								40	2				
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5	158	6	0	144	144	102	42		2	6								80	4	64	2		
УП.04	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		72	0	0	72	72			72														72	

ПП.04	Производственная практика по профилю профессии ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		108	0	0	108	108			108														108	
	Экзамен по модулю			6	6									6													
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0**	**2**	**Эм**	**582**	**10**	**0**	**550**	**550**	**186**	**76**	**288**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**162**	**6**	**100**	**4**	**288**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,			4	50	2	0	40	40	30	10		2	6							40	2				

	мучных кондитерских изделий																										
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	238	8	0	222	222	156	66		2	6								122	4	100	4		
УП.05	**Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		6		72			72	72			72														72	

ПП.05	**Производственная практика по профилю профессии ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		6		216			216	216			216														216	
	Экзамен по модулю			6	6									6													
Итого					4392	144	50	4114	2430	2039	923	1152	32	102	580	32	798	42	562	26	806	28	564	16	804	0
	Консультации														0		12		6		6		8		0	
	Экзамены														0		12		18		24		24		24	
	Всего				4392	144	50	4114	2430	2039	923	1152	32	102	580	32	822	42	586	26	836	28	596	16	828	0
ГИА	**Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена**				36																				36	

Всего объем образовательной программы				4428	144	50	4114	2430	2039	923	1152	32	102	580	32	822	42	586	26	836	28	596	16	864	0
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен							**Всего**		дисциплин и МДК					580	32	798	42	562	26	626	28	396	16	0	0
									учебной практики					0		0		0		108		168		156	
									производств. практики					0		0		0		72		0		648	
									консульт					0		12		6		6		8		0	
									экзамены					0		12		18		24		24		24	
									ГИА					0		0		0		0		0		36	0
									итого					580	32	822	42	586	26	836	28	596	16	864	0
									экзаменов					0		3		3		4		4		4	
									зачетов					2		9		5		5		3		7	

4.3 Содержание программ учебных предметов, дисциплин

РУССКИЙ ЯЗЫК (132 часа)

Содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.**	**26**	ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Содержание учебного материала	4	ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.		
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Этапы формирования русской лексики	Содержание учебного материала	4	ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.		
Тема 1.3. Речь. Речевое общение.	Содержание учебного материала	4	ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор		

	языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.		
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Вопросы экологии русского языка»	1	
Тема 1.4. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.	Содержание учебного материала	4	ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Текст, его основные признаки (повторение, обобщение). Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление). Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.		
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Текст и его назначение».	1	
Тема 1.5. Функциональные стили речи. Разговорная речь.	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04, ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение). Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор).		
Тема 1.6. Научный стиль. Официально-деловой стиль.	Содержание учебного материала	4	ОК 05, ОК 04, ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор). Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор).		
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	4	ОК 05, ОК 04,

Публицистический стиль. Язык художественной литературы.	Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор). Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.		ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Самостоятельная работа составить таблицу «Функциональные стили речи»	1	
Раздел 2.	**Фонетика. Орфоэпия. Орфография.**	**6**	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия. Орфоэпические нормы.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение). Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.		
Тема 2.2. Орфография.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и раздельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила.		
	Практическое занятие №1 Употребление разделительных ъ и ь. Правописание О/Е после шипящих и Ц.	1	
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Русское письмо и его эволюция».	1	
Раздел 3.	**Лексика и фразеология.**	**12**	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05

Слово в лексической системе языка.	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение (повторение, обобщение). Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.		ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 3.2. Лексические нормы.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Функционирование лексических единиц в речи.		
	Практическое занятие №2. Лексические ошибки и их исправление.	1	
Тема 3.3. Лексика с точки зрения ее употребления.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления.		
Тема 3.4. Фразеологические единицы.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Фразеология русского языка (повторение, обобщение). Крылатые слова.		
	Практическое занятие №3 Употребление фразеологизмов в речи.	1	
Раздел 4.	**Морфемика, словообразование, орфография.**	**10**	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 4.1. Морфемика и словообразование	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).		
	Практическое занятие №4 Морфологические и неморфологические способы словообразования. Словообразовательный разбор.	1	
Тема 4.2. Словообразование. Формообразование. Понятие об этимологии.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Словообразование. Формообразование. Понятие об этимологии. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Образования слов с помощью словообразовательных моделей и способов словообразования.		

	Практическое занятие №5. Правописание гласных в корне слова. Правописание сложных слов.	2	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Практическое занятие №6. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок.	2	
Раздел 5.	**Морфология и орфография.**	**28**	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 5.1. Морфология как раздел лингвистики. Имя существительное.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Склонение имен существительных. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа.		
	Практическое занятие №7. Правописание суффиксов и окончаний имён существительных.	1	
Тема 5.2 Имя прилагательное как часть речи.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы.		
Тема 5.3. Имя числительное как часть речи.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №8 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.	1	
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05

Местоимение как часть речи. Правописание местоимений.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.		ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Практическое занятие №9. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.	1	
Тема 5.5. Глагол как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом - ну-, форм повелительного наклонения.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №10. Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.	2	
Тема 5.6. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Причастный оборот, его обособление в предложении. Деепричастие как глагольная форма НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложении с деепричастным оборотом. Особенности предложений с деепричастным оборотом. Употребление причастий и деепричастий. Морфологический разбор причастия и деепричастия.		
	Практическое занятие №11 Правописание суффиксов причастий. Предложения с причастным и деепричастным оборотом.	2	
Тема 5.7 Наречие как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).		

Тема 5.8. Служебные части речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.		
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1	
Раздел 6.	**Синтаксис и пунктуация**	**32**	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №12 Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний.	1	
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1	
Тема 6.2. Простое предложение.	Содержание учебного материала	6	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения		
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №13 Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.	2	
Тема 6.3 Простое осложненное предложение.	Содержание учебного материала	6	ОК 04; ОК 05 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных		

	членов.		
	Самостоятельная работа обучающихся подготовка к экзамену	1	
Тема 6.4. Сложное предложение	Содержание учебного материала	6	ОК 05; ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения.		
	Практическое занятие №14 Употребление сложных предложений в речи.	2	
Тема 6.5. Сложное предложение с разными видами связи.	Содержание учебного материала	4	ОК 05; ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.		
Тема 6.6. Предложения с прямой речью.	Содержание учебного материала	4	ОК 05; ОК 09 ЛР13, ЛР26, ЛР27
	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания при передаче чужой речи.		
Индивидуальный проект		4	
	Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания) «Молодёжный сленг и жаргон» «Язык и культура» «Вопросы экологии русского языка» «Виды делового общения, их языковые особенности» «Стилистическое использование профессиональной лексики в произведениях художественной литературы» «Синонимия в русском языке. Роль синонимов в организации речи специалиста» «Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке» «Порядок слов в предложении и его роль в организации речи специалиста» «Монолог и диалог. Особенности построения и употребления» «Языковая норма. Языковая агрессия»		
Самостоятельная работа (подготовка к промежуточной аттестации)		4	
	Консультации	4	
Промежуточная	Экзамен	6	

аттестация			

Литература (180 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Литература второй половины XIX века			**56**	
Тема 1.1. **А. Н. Островский. Драма «Гроза»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Для чтения и изучения. Драма «Гроза».	**6**	
Тема 1.2. **И. А. Гончаров. Роман «Обломов»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад	**6**	

		человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.		
Тема 1.3. **И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров»	**6**	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**			ОК 01

Ф. И. Тютчев. Стихотворения. "Silentium!", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим..."	**1**	Стихотворения "Silentium!", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим...". Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 1.5. **А. А. Фет. Стихотворения. Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", Шепот, робкое дыханье..."**	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Стихотворения. Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", Шепот, робкое дыханье..." Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему: «Основные темы и мотивы лирики А. А. Фета»		**1**	
Тема 1.6. **Н. А. Некрасов.** **Стихотворения. Тройка", "Я**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания

не люблю иронии твоей...", "Поэт и гражданин". Поэма "Кому на Руси жить хорошо"	**1**	Стихотворения. "Тройка", "Я не люблю иронии твоей...", "Поэт и Гражданин". Поэма "Кому на Руси жить хорошо" Жизнь и творчество Н. А. Некрасова, Гражданская, любовная лирика Н. А. Некрасова, Поэма Н. А Некрасова «Кому на Руси жить хорошо?»: жанр, композиция, главные герои.		ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
		Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 1** Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальностей технологического профиля	**2**	
Тема 1.7. **М. Е. Салтыков-Щедрин. Роман "История одного города. Главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам»**	**Содержание учебного материала**			
	1	Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина Мировоззрение писателя. Роман-хроника "История одного города". Главы "О корени происхождения глуповцев", "Опись градоначальникам". Художественное своеобразие романа, сатира.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 04 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Теме 1.8.	**Содержание учебного материала**			ОК 01

Ф. М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание»	**1**	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 1.9. **Л. Н. Толстой. Роман-эпопея "Война и мир"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее	**8**	

		проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма».		
Тема 1.10. **Н. С. Лесков. Рассказы и повести. Повесть "Очарованный странник"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный и творческий путь Н. С. Лескова. Особенности творчества; основные темы, проблемы в творчестве писателя. Рассказы и повести (не менее одного произведения по выбору). Например, "Очарованный странник", "Однодум" и другие.	**2**	
Тема 1.11. **А. П. Чехов. Рассказы. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре».** **Комедия «Вишнёвый сад»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Сведения из биографии. Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Рассказы ("Студент", "Ионыч", "Дама с собачкой", "Человек в футляре"). Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности	**6**	

		символов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение- рассуждение на тему «Ионычи- чеховские и современные»		**1**	
Тема 1.12. **Литературная критика второй половины XIX века. Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в тёмном царстве», «Что такое обломовщина?», Д. И. Писарева «Базаров»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности литературной критики второй половины 19 века (Н. А. Добролюбов, Д.И. Писарев). Литературная критика второй половины XIX века. Статьи Н.А. Добролюбова "Луч света в темном царстве", "Что такое обломовщина?"	**2**	
Тема 1.13. **Литература народов России. СтихотворенияГ. Тукай**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности литературы народов России. Стихотворения, например, Г. Тукая, К. Хетагурова и других.	**4**	
Раздел 2. Зарубежная литература			**14**	

Тема 2.1. Зарубежная проза второй половины XIX века. Г. Флобер "Мадам Бовари"	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности зарубежной прозы второй половины 19 века. Г. Флобера "Мадам Бовари". Жанр, сюжет, главные герои.	**4**	
Тема 2.2. Зарубежная поэзия второй половины XIX века. Стихотворения Ш. Бодлера	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности зарубежной поэзии второй половины 19 века, основные темы, мотивы. стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и другие.	**4**	
Тема 2.3. Зарубежная драматургия второй половины XIX века. Г. Ибсен «Кукольный дом»	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности зарубежной драматургии второй половины 19 века. Пьесы Г. Гауптмана "Перед восходом солнца", Г. Ибсена "Кукольный дом" и другие.	**4**	
		Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 2** Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач.	**2**	
Раздел 3. Литература конца XIX - начала XX века			**16**	

Тема 3.1. **А. И. Куприн. Рассказы и повести. "Гранатовый браслет"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Сведения из биографии. Рассказы и повести. Повесть «Гранатовый браслет». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви.	**4**	
Тема 3.2. **Л. Н. Андреев. Рассказы и повести. «Иуда Искариот»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Л. Н. Андреев: биография, особенности творчества. Рассказы и повести. «Иуда Искариот».	**4**	
Тема 3.3. **М. Горький. Рассказы. «Старуха Изергиль». Пьеса "На дне"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13
	1	Сведения из биографии. Рассказы ("Старуха Изергиль"). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее	**4**	

		философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками		ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Гордый человек» в произведениях М.Горького»	**1**	
Тема 3.4. **Стихотворения поэтов Серебряного века.**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Обзор русской поэзии Серебряного века. Стихотворения Н.С. Гумилева. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).	**4**	
		Самостоятельная работа обучающихся Анализ 1 стихотворения поэта Серебряного века (по выбору студента)	**1**	
Раздел 4. Литература XX века			**84**	
Тема 4.1. И. А. Бунин. Рассказы. «Антоновские яблоки», «Господин из Сан-Франциско»	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы
	1	Сведения из биографии. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Рассказы ("Антоновские яблоки", "Господин из Сан-Франциско"). Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни.	**4**	

				воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.2. **А. А. Блок. Стихотворения. «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека…». Поэма "Двенадцать"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Сведения из биографии. Стихотворения "Незнакомка", "Россия", "Ночь, улица, фонарь, аптека...". Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 3** Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задачах специальностей технологического профиля.		**2**	
Тема 4.3. **В. В. Маяковский. Стихотворения. «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!». Поэма "Облако в штанах"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17
	1	Сведения из биографии. Стихотворения. "А вы могли бы?", "Нате!", "Послушайте!". Поэма "Облако в штанах". Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и	**2**	

		«новообращенных Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина		ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.4. **С. А. Есенин. Стихотворения. «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Не жалею, не зову, не плачу…»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Сведения из биографии. Стихотворения. «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Не жалею, не зову, не плачу…» Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.	**4**	
Тема 4.5. **О. Э. Мандельштам. Стихотворения«Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизнь и творчество О. Э. Мандельштама. Основные темы, мотивы в лирике поэта. Стихотворения. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград»	**2**	
		Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 4 Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля.	**2**	
Тема 4.6.	**Содержание учебного материала**			ОК 01

М. И. Цветаева. Стихотворения. «Мои стихам, написанным так рано…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…»	**1**	Сведения из биографии. Стихотворения. «Моим стихам, написанным так рано…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…» Идейно-тематические особенности поэзии. М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.7. А. А. Ахматова. Стихотворения. «Сжала руки под тёмной вуалью…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Не с теми я, кто бросил землю...». Поэма "Реквием"	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный и творческий путь. Стихотворения. «Сжала руки под тёмной вуалью…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Не с теми я, кто бросил землю...». Поэма "Реквием". Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.	**2**	
Тема 4.8.	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 01 ОК 02

Н.А. Островский. Роман «Как закалялась сталь»	**1** Биография Н. А. Островского. Роман «Как закалялась сталь»: жанр, композиция, главные герои. Основные темы в романе.			ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.9. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизненный и творческий путь писателя. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.	**4**	
Тема 4.10. М. А. Булгаков. Роман "Мастер и Маргарита"	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	**4**	

Тема 4.11. **А. П. Платонов. Рассказы и повести. Повесть "Котлован"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	**Содержание учебного материала** Особенности жизненного и творческого пути А. П. Платонова. Рассказы и повести, например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение".	**2**	
Тема 4.12 **А.А. Фадеев. Роман «Молодая гвардия»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизнь и творчество А. А. Фадеева, анализ романа «Молодая гвардия».		
		Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 5 Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	**2**	
		Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 6 Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их	**2**	

		применение в профессии.		
Тема 4.13. **А. Т. Твардовский. Стихотворения. «Вся** **суть в одном-единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	**Содержание учебного материала** Особенности жизненного и творческого пути А. Т. Твардовского. Стихотворения. «Вся суть в одном-единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…». Особенности лирики.	**2**	
Тема 4.14. **Проза о Великой Отечественной войне. В. В. Быков «Сотников», Б.Л. Васильев "Завтра была война"**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Проза о Великой отечественной войне. В.В. Быков "Сотников", Б.Л. Васильев "Завтра была война».	**4**	
Тема 4.15. **В.О. Богомолов «В августе сорок четвёртого»**	**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы
	1	Жизненный и творческий путь В.О. Богомолова. Анализ произведения «В августе сорок четвёртого»		

				воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.16. **Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения М.В. Исаковского, К.М. Симонова**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности поэзии ВОВ. Стихотворения М.В. Исаковского, К.М. Симонова.	**2**	
Тема 4.17. **Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы. В.С. Розов «Вечно живые»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности драматургии ВОВ. Пьесы В.С. Розова "Вечно живые».	**2**	
Тема 4.18.	**Содержание учебного материала**			ОК 01

Б. Л. Пастернак. Стихотворения. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…»	**1**	Особенности лирики Б. Л. Пастернака. Стихотворения. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…».	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.19. **А. И. Солженицын. Произведение «Один день Ивана Денисовича»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизнь и творчество А. И. Солженицына. Произведение "Один день Ивана Денисовича".	**4**	
Тема 4.20. **В. М. Шукшин. Рассказы. «Срезал», «Обида»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Жизнь и творчество В. М. Шукшина. Анализ рассказов «Срезал», «Обида».	**4**	

Тема 4.21. **В. Г. Распутин. Рассказы и повести. «Прощание с Матёрой»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	**Содержание учебного материала** Жизнь и творчество В. Г. Распутина. Рассказы и повести. "Прощание с Матерой".	**4**	
Тема 4.22. **Н. М. Рубцов. Стихотворения. «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова**.** Стихотворения. «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…».	**2**	
Тема 4.23. **И. А. Бродский. Стихотворения. «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26
	1	Особенности лирики И. А. Бродского. Стихотворения "На смерть Жукова", "Осенний крик ястреба", "Пилигримы".	**2**	

				ЛР 27
Тема 4. 24. **Проза второй половины XX - начала XXI века. Ч.Т. Айтматов «Белый пароход», А.Н. и Б.Н. Стругацкие повесть «Пикник на обочине», В.Т. Шаламов «Колымские рассказы»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности прозы второй половины 20- начала 21 века. Рассказы, повести, романы. Ч.Т. Айтматов "Белый пароход", А.Н. и Б.Н. Стругацкие повесть "Пикник на обочине", Шаламов «Колымские рассказы»	**3**	
		Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 7** Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста технологического профиля.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Тема 4.25.	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02

Поэзия второй половины XX - начала XXI века. Стихотворения Е. А. Евтушенко, Р. Рождественского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого	**1**	Особенности поэзии второй половины 20- начала 21 века. Стихотворения Е. А. Евтушенко, Р. Рождественского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого.	**4**	ОК 03 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 8** «Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений современной литературы специалистам технологического профиля, живущим в XXI в»		**2**	
Тема 4.26. **Драматургия второй половины XX - начала XXI века. Пьесы. А.В. Вампилов «Старший сын»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Социально-психологические пьесы А. Вампилова. Внимание драматурга к повседневным проблемам обычных людей.	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие № 9** Закрепление и систематизация знаний по произведениям писателей конца 20- начала 21 веков; их применение в специальности технологического профиля (эссе по предложенным темам).		**2**	
Тема 4.27. **Литература народов России. Рассказы, повести, стихотворения. рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»,**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Из программы воспитания

стихотворения Р. Гамзатова	**1**	Особенности литературы народов России. Рассказы, повести, стихотворения. Рассказ Ю. Рытхэу "Хранитель огня"; стихотворения Гамзатова.	**2**	ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
Раздел 5. Зарубежная литература			**6**	
Тема 5.1. **Зарубежная проза XX века. Э. Хемингуэй «Старик и море»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности зарубежной прозы 20 века. Произведения Э. Хемингуэя. "Старик и море".	**2**	
Тема 5.2. **Зарубежная поэзия XX века. Стихотворения Г. Аполлинера**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности зарубежной поэзии 20 века. Основные темы, мотивы. Стихотворения Г. Аполлинера.	**1**	

Тема 5.3. **Зарубежная драматургия XX века. . М. Метерлинк «Синяя птица»**	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 Из программы воспитания ЛР1, ЛР5, ЛР11, ЛР 3, ЛР 13 ЛР 17 ЛР 26 ЛР 27
	1	Особенности драматургии 20 века. Пьесы М. Метерлинка. «Синяя птица»	**1**	
Индивидуальный проект			**4**	
	Примерные темы индивидуальных проектов: 1. Развитие драматургии и киноискусства в 1930- годы 20 века. 2. Основные темы, идеи, образы в творчестве Н. А. Клюева. 3. Максим Горький- драматург. 4. «Дай, Джим, на счастье лапу мне…»- (образы животных в лирике С. Есенина). 5. Тема творчества в лирике А. Ахматовой. 6. Фантастика в современной литературе 7. Тема любви в творчестве И. А. Бунина. 8. Тема любви в повестях А. И. Куприна «Олеся» и «Гранатовый браслет». 9. Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др. (автор по выбору). 10. Развитие русского театра.			

	11. Литературные общества и кружки первой половины 19 века. 12. Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя. 13. Развитие журналистики в 19 веке. 14. Экранизация произведений а. Н. Островского. 15. Крылатые выражения в пьесах А. Н. Островского и их роль в раскрытии характера героев. 16. Обломов –один из «лишних людей» в русской литературе. 17. Праведники в творчестве Н. С. Лескова. 18. Образы градоначальников в произведении М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города». 19. История экранизаций произведений Ф. М. Достоевского. 20. В чем суть трагедии Анны Карениной?		

Иностранный язык (174 часа) английский язык

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
	Основное содержание		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**118**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 27

Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Содержание учебного материала**		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − членысемьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешностьчеловека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названияпрофессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы tobe, tohave, todo (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.			
	Практические занятия		**16**	
	1	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	4	
	2	Отношение поколений в семье.	4	
	3	Описание внешности человека.	4	
	4	Описание характера личности.	4	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01, ОК 02, ОК

Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время (их образование и функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, числительное (количественные, порядковые)		04 ЛР 25
	Практические занятия	**8**	
	1 Рабочий день.	4	
	2 Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	4	
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	Лексика: здания (attachedhouse, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техникаиоборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условияжизни (comfortable, close, nice, etc.); меставгороде (city centre, church, square, etc.); Грамматика: оборот thereis/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлогинаправления (forward, past, opposite, etc.); модальныеглаголывэтикетныхформулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ идр.);		

	специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Couldyou ___, please? Wouldyoulike ___? Shall I___?); наречия, обозначающие направление, образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии			
	Практические занятия		**14**	
	1	Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2	Описание здания. Интерьер.	4	
	3	Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	6	
	Самостоятельнаяработа Мини-проект «What would you like to change in your college/ cirty?»		2	
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	Лексика: видымагазиновиотделывмагазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употреблениеслов many, much, a lot of, little, few, a few ссуществительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей;			

	арифметические действия и вычисления.		
	Практические занятия	**14**	
	1 Виды магазинов. Ассортимент товаров.	6	
	2 Совершение покупок в продуктовом магазине.	4	
	3 Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	4	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	Лексика: частителa (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомыиболезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; степени сравнения прилагательных и наречий, простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; usedto + Infinitivestructure. сравнительныеоборотыthan, as…as, not so … as;		

	Imperative, Should/ shouldn’t d (рекомендация, совет)			
	Практические занятия		**22**	
	1	Физическая культура и спорт.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	2	Еда полезная и вредная.	6	
	3	Здоровый образ жизни	6	
	4	Заболевания и их лечение.	4	
	Контрольная работа№ 1		**2**	
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25
	Лексика: видыпутешествий (travelling by plane, by train, etc.); видытранспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; простое будущее время, структура-tobegoingto + V1 наречия места.			
	Практические занятия		**12**	
	1	Почему и как люди путешествуют	4	
	2	Путешествие на поезде	4	
	3	Путешествие на самолете	4	
Тема 1.7	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК

Страна/ страны изучаемого языка.	Лексика: государственноеустройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погодаиклимат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		04 ЛР 25
	Практические занятия	**12**	
	1 Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	2 Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	3 США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	4 США (крупные города, достопримечательности).	2	
	5 Канада, Австралия, Новая Зеландия	4	
Тема 1.8 Россия.	**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25, ЛР 14
	Лексика: государственноеустройство (government, president, judicial, commander-in-chief,		

	etc.); погодаиклимат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительныеоборотыthan, as…as, not so … as;		
	Практические занятия	**20**	
	1 Географическое положение, климат, население.	4	
	2 Политическое и экономическое устройство.	4	
	3 Национальные символы.	4	
	4 Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2	
	5 Традиции народов России.	4	
	Контрольная работа№2	**2**	
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**50**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01, ОК 02, ОК

Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.			04 ЛР 25, ЛР 18
	Практические занятия		**18**	
	1	Особенности подготовки по профессии/специальности.	4	
	2	Специфика работы по профессии/специальности.	4	
	3	Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	6	
	4	Основные понятия вашей профессии	4	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации		**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25, ЛР 18
		Лексика: -природныеявления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) -физическиеявления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) -экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: -грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
		Практические занятия	**12**	
	1	Природные и физические явления.	4	
	2	Экономические и социальные проблемы.	4	
	3	Экологические проблемы.	4	

Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25, ЛР 18
	Лексика: - видынаук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - машиныимеханизмы (machinery, enginery, equipmentetc.) - промышленноеоборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов. - Страдательный залог			
	Практические занятия		**8**	
	1	Достижения науки.	2	
	2	Современные информационные технологии.	2	
	3	ИКТ в профессиональной деятельности.	4	
	СамостоятельнаяработаМини-проект (повыборуобучающегося) «Robotics in industry/ in the household»/”Smart home“/ “Modern technologies in ICT”/ “Digital era”/ “Outstanding inventors and their inventions”/ “AI”, “Multimedia”/«Smart technologies in our life» / «Safety usage of smart devices»/ Презентацияпродукта(цифровыхустройств)		2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 25, ЛР 18, ЛР 14
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкциитипичные для научно-популярного стиля.			
	Практические занятия		**10**	

культуру	**1**	Известные ученые и их открытия в России.	6	
	2	Известные ученые и их открытия за рубежом.	4	
Индивидуальный проект			**4**	
	Примерные темы индивидуальных проектов: 1. English as a global language of communication. 2. English and Russian proverbs and sayings, difficulties of their translation. 3. English calendar. What the names of the months and days of the week can tell you. 4. Biography and work of an English-speaking writer (of his choice). 5. Historical ties between Russia and Great Britain. 6. The history of Britain in architecture. 7. Cultural map of Great Britain. 8. Ways to learn English using the Internet. 9. Comparative characteristics of holidays in the USA and the UK. 10. Mass media in the UK and the USA.			
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	**2**	

Иностраный язык (174 часа) Немецкий язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Основное содержание		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	ОК 01, ОК 04, ЛР 27
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**112**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Содержание учебного материала** Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи; - внешность человека; - личные качества человека; - названия профессий Грамматика: артикль (определенный, неопределенный, нулевой) глаголы haben, sein, werden (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27

		настоящее время (спряжение сильных и слабых глаголов); степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.. Фонетика: Правила чтения. Звуки.		
	Практические занятия		**12**	
	1	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. *Лексика:* - -города; - -национальности; - -профессии; - -числительные. *Фонетика:* Правила чтения. Звуки. *Грамматика:* − артикль (определенный, неопределенный, нулевой) глаголы haben, sein, werden (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных)	2	
	2	Отношение поколений в семье. Домашние обязанности. *Лексика:* −лексика по теме (Familie, Hauspflichte, etc.); *Грамматика:* - модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.	2	
	3	Описание внешности человека. *Лексика:* - внешность человека *Грамматика:* - степени сравнения прилагательных и их правописание;	2	
	4	Описание внешности членов семьи, родственников. *Лексика:* - внешность человека	2	
	5	Описание характера личности. *Лексика:*	2	

		- личные качества человека - названия профессий *Грамматика:* -настоящее время глагола (спряжение сильных и слабых глаголов)		
	6	Описание характера членов семьи, родственников. *Лексика:* - личные качества человека -увлечения, интересы	2	
Тема 1.2 Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	**Содержание учебного материала** *Лексика:* - межличностные отношения *Грамматика:* –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные			ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Практические занятия		**2**	
	1	Общение с друзьями и близкими. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Лексический материал по теме. *Грамматика:* –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;	2	
Тема № 1.3 Повседневная жизнь. Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: -здания; -комнаты; -обстановка; -техника и оборудование; -условия жизни; -места в городе; Грамматика: -вопросительные предложения - предлоги места; - порядок слов в простом предложении			
	Практические занятия		**14**	

	1	Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Описание местоположения объекта. Как ориентироваться в городе. *Лексика:* -условия жизни; - места в городе; *Грамматика:* − вопросительные предложения	4	
	2	Описание здания. Интерьер. *Лексика:* − здания; − комнаты − обстановка − техника и оборудование − условия жизни *Грамматика:* - предлоги места;	2	
	3	Описание дома/квартиры. Интерьер. *Лексика:* − комнаты, условия проживания. − обстановка − техника и оборудование *Грамматика:* - предлоги места;	2	
	4	Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Лексический материал по теме. *Грамматика:* −порядок слов в простом предложении	2	
	5	Описание учебного заведения (техника, оборудование). Составление опорных схем для монологического высказывания.	2	
	6	Описание кабинета иностранного языка. *Лексика:* - помещение, обстановка − техника и оборудование	2	

		Грамматика: −порядок слов в простом предложении		
	Самостоятельная работа Творческая работа «Современные возможности системы «Умный дом», форма по выбору обучающегося (презентация, коллаж, газета, мини-сочинение).		2	
Тема № 1.4 Повседневная жизнь. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: - виды магазинов и отделы в магазине - товары - одежда Грамматика: − количественные числительные; − арифметические действия и вычисления.			
	Практические занятия		**12**	
	1	Виды магазинов. Ассортимент товаров. *Лексика:* − виды магазинов − товары *Грамматика:* −количественные числительные;	2	
	2	Совершение покупок в продуктовом магазине. *Лексика:* Совершение покупок. *Грамматика:* −арифметические действия и вычисления	2	
	3	Совершение покупок в магазине одежды/обуви. *Лексика:* -совершение покупок. Практика устной речи.	2	
	4	Магазины, товары, совершение покупок. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы.	2	

	5	Магазины, товары, совершение покупок. Решение коммуникативных ситуаций.	2	
	6	Совершение покупок в кондитерской. *Лексика:* -совершение покупок. Практика устной и письменной речи.	2	
Тема № 1.5 Повседневная жизнь. Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: -виды путешествий -виды транспорта Грамматика: -глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками -инфинитив, его формы; -неопределённо-личное местоимение man; -образование степеней сравнения наречий; - наречия места.			
	Практические занятия		**14**	
	1	Почему и как люди путешествуют. Правила этикета в разных странах. *Лексика:* −виды путешествий; - виды транспорта *Грамматика:* −глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками	2	
	2	Путешествие на поезде. *Лексика:* -средства передвижения, транспорт. *Грамматика:* -неопределенно- личное местоимение man;	2	
	3	Путешествие на самолете. Лексический материал по теме. *Грамматика:* - инфинитив, его формы	2	

	4	Туризм. Виды отдыха. *Лексика:* -экскурсии. -достопримечательности. *Грамматика:* - образование степеней сравнения наречий; - наречия места.	2	
	5	Экскурсии и путешествия. Туристические маршруты. Составление опорных схем для монологического высказывания.	2	
	6	Экскурсии и путешествия. Таможенный и паспортный контроль. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы	2	
	7	**Контрольная работа**	2	
Тема № 1.6 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи.	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: рутина; наречия (manchmal, selten, oft, usw.) Грамматика: предлоги времени; инфинитив, инфинитивные обороты; сослагательное наклонение			
	Практические занятия		**10**	
	1	Рабочий день. *Лексика:* − рутина − наречия (manchmal, selten, oft, usw.) *Грамматика:* −предлоги времени;	2	

	2	Досуг. *Грамматика:* − инфинитив, инфинитивные обороты;	2	
	3	Хобби. Молодежные субкультуры и организации. *Грамматика:* - сослагательное наклонение	2	
	4	Активный и пассивный отдых. *Грамматика:* - сослагательное наклонение	2	
	5	Активный и пассивный отдых. Практика устной и письменной речи.	2	
Тема № 1.7 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	**Содержание учебного материала**		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: части тела; правильное питание; названия видов спорта; симптомы и болезни; еда; способы приготовления пищи; дроби и меры весов Грамматика: образование множественного существительных существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; Imperativ (рекомендация, совет) условные предложения прямая речь.			
	Практические занятия		**16**	
	1	Физическая культура и спорт. Занятия физической культуры. *Лексика:* − названия видов спорта; *Грамматика:*	2	

		−условные предложения		
	2	Здоровый образ жизни *Лексика:* −лексика по теме; −правильное питание; *Грамматика:* − Imperativ (рекомендация, совет)	2	
	3	Еда полезная и вредная. Способы приготовления пищи. *Лексика:* - еда; - способы приготовления пищи; - дроби *Грамматика:* −образование множественного числа имен существительных -существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа	2	
	4	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Национальные блюда. Рецепты. Работа с текстами рецептов.	2	
	5	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Отработка лексических структур.	2	
	6	Традиции питания. В кафе, в ресторане, в столовой. Практика устной и письменной речи.	2	
	7	Заболевания и их лечение. Посещение врача. *Лексика:* −лексика по теме; *Грамматика:* −прямая речь.		
	8	Заболевания и их лечение. Посещение врача. Практика устной и письменной речи.	2	
2 курс	**Содержание учебного материала**		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК

Тема № 1.8 Страны изучаемого языка.	Лексика: государственное устройство погода и климат экономика достопримечательности количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; простое прошедшее время			04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Практические занятия		**16**	
	1	**Германия** (географическое положение, климат, население; национальные символы). *Лексика:* −государственное устройство; −погода и климат; −экономика; - достопримечательности	2	
	2	**Германия** (политическое и экономическое устройство, традиции, достопримечательности). *Лексика:* −государственное устройство; −погода и климат; −экономика; - достопримечательности	2	
	3	**Австрия** (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). *Лексика:* −государственное устройство; −погода и климат; −экономика; - достопримечательности	2	

	4	**Швейцария** (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). *Лексика:* –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2	
	5	**Люксембург** (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). *Лексика:* –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности *Грамматика:* -простое прошедшее время (Präterit)	2	
	6	**Лихтенштейн** (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). *Лексика:* –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2	
	7	**Традиции немецкоговорящих стран**. Обычаи и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи. *Грамматика:* - количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов;		
	8	**Традиции немецкоговорящих стран**. Обычаи и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи.	2	

Тема № 1.9 Россия -родная страна.	**Содержание учебного материала**		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: государственное устройство; погода и климат; экономика; достопримечательности; *Грамматика:* пассивный залог			
	Практические занятия		**16**	
	1	**Географическое положение, климат, население.** *Лексика:* - погода и климат *Грамматика:* − пассивный залог	2	
	2	**Политическое и экономическое устройство.** *Лексика:* −государственное устройство; *Грамматика:* - пассивный залог.	2	
	3	**Национальные символы.** *Лексика:* − национальные символы. *Грамматика:* − пассивный залог	2	
	4	**Москва** – столица России. Достопримечательности Москвы Лексика: -достопримечательности -экономика *Грамматика:* -безличный пассив	2	

	5	**Алтайский край**. Достопримечательности малой родины. Практика устной и письменной речи.	2	
	6	**Традиции народов России.** Обычаи и поверья России. Практика устной и письменной речи.	2	
	7	**Обычаи, традиции, поверья народов России**. Отработка лексико-грамматических структур.	2	
	8	**Контрольная работа**	2	
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)				
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**		**56**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
Тема 2.1 Альтернати-вы в продолжении образования. Выбор профессии Роль иностранного языка в современном мире.	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов			
	Практические занятия		**14**	
	1	**Современный мир профессий. Особенности подготовки по специальности.** *Лексика:* профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2	
	2	**Выбор профессии. Моя будущая профессия.** Специфика работы по специальности. *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. *Грамматика:*	2	

		- грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	3	**Квалификационные требования. Особенности подготовки по профессии.** Основные понятия будущей профессии. *Лексика:* профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2	
	4	**Основные принципы деятельности по профессии**. Практика устной и письменной речи. *Лексика:* - лексика делового общения.	2	
	5	**Система профессионального образования в России.** *Лексика:* - лексика делового общения.	2	
	6	**Система профессионального образования в Германии.** *Лексика:* - лексика делового общения.	2	
	5	**Роль иностранного языка в современном мире.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации. Природа и экология		**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
		Лексика: - природные явления -физические явления - экология *Грамматика:* - сложное прошедшее время Perfekt - причастия I и II, причастные обороты - будущее время.		
		Практические занятия	**20**	

	1	**Природные и физические явления** *Лексика:* - природные явления - профессионально ориентированная лексика. *Грамматика:* -сложное прошедшее время Perfekt	2	
	2	**Природные и физические явления. Природные катаклизмы. Причины возникновения** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика. *Грамматика:* причастия I и II, причастные обороты	2	
	3	**Экономические и социальные проблемы**. *Лексика:* профессионально ориентированная лексика.	2	
	4	**Природа и экология**. *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	5	**Флора и фауна**. *Лексика:* - лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2	
	6	**Экологические проблемы. Загрязнение окружающей среды.** *Лексика:* - лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2	
	7	**Безопасность жизнедеятельности** *Лексика:* - лексика делового общения.	2	

	8	**Защита окружающей среды**. *Лексика:* - лексика делового общения. *Грамматика:* - будущее время.	2	
	9	**Защита окружающей среды. Экологические организации**. *Лексика:* - лексика делового общения.	2	
	10	**Защита окружающей среды. Природные сообщества. Человек и природа.** *Лексика:* - лексика делового общения.	2	
Тема 2.3 Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность.	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: - названия технических и компьютерных средств *Грамматика:* - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.			
	Практические занятия		**8**	
	1	**Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	2	**Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	3	**Средства массовой информации: газеты, журналы.** *Лексика:*	2	

		- профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	4	**Средства массовой информации: газеты, журналы.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	5	**Интернет-безопасность.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка.	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.			
	Практические занятия		**12**	
	1	**Известные ученые и их открытия в России.** Технические науки. *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	2	
	2	**Известные ученые и их открытия. Нобелевские лауреаты.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	3	**Известные ученые стран изучаемого языка.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика;	2	

		- лексика делового общения. *Грамматика:* - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	4	**Выдающиеся исторические личности родной страны.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	5	**Выдающиеся люди родной страны.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	6	**Выдающиеся люди стран изучаемого языка.** *Лексика:* - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2	
	Самостоятельная работа Создание мультимедийного интерактивного упражнения по теме «Российские ученые и их открытия» на платформе LearningApps		2	
Индивидуальный проект			**4**	
1. Мультимедийный продукт «Мы и экологические проблемы нашего региона». 2. Мультимедийный продукт Современные возможности системы «Умный дом» 3. Подготовка материалов для практического использования «Научные лайфхаки для жизни». 4. Умная планировка дворового пространства, улицы, квартала 5. ИКТ-Путеводитель по родному краю/ городу: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор 6.Немецкоязычные страны, национальные особенности. Развитие отношений с Россией 7. Какой он - профессионал XXI века 8. Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации. 9. Современные компьютерные технологии в системе общественного питания.				

Математика (280 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**16**	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, ОК-Об, 0К-07 ПРб1,2,6,12, 14
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления. Выражения и преобразования	Содержание учебного материала	2	
	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. примеры математических открытий российской и мировой математической науки. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями.Степень с целым показателем. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2. Геометрия на плоскости (планиметрия)	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Виды плоских фигур и их площадь. отрезок, луч, плоский угол, величина угла. понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры		
	Практическое занятие № 1 Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости		
Тема 1.3 Процентные вычисления	Содержание учебного материала	6	
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты		
	Практическое занятие № 2 Процентные вычисления	2	
Тема 1.4 Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	2	
	Линейные, квадратные, дробно-линейные, рациональные уравнения и неравенства		
	Практическое занятие № 3 Уравнения и неравенства		

Тема 1.5 Входной контроль	Содержание учебного материала	2	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Контрольная работа № 1 Входной контроль		
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве		**16**	0К-01,0К-03,0К-04, 0К-07 ПРб 1,9
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	2	
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры. Угол между прямыми		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Решение задач.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей.Расстояния в пространстве: от точки до плоскости, между прямыми, между плоскостями		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала		
	Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями		

	Практическое занятие № 4 Теорема о трех перпендикулярах	2	
Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей		
	Практическое занятие № 5 Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	2	
Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала	2	
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые		
	Контрольная работа № 2Прямые и плоскости в пространстве		
Раздел 3. Координаты и векторы		**12**	
Тема 3.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	Содержание учебного материала	4	0К-02, ОК-ОЗ, ОК-СИ, 0К-07 ПРб 3,5
	Прямоугольная система координат в пространстве. Декартовы координаты в пространстве. Координаты точки. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	Содержание учебного материала		
	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам (базису). Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.	2	
	Практическое занятие № 6 Скалярное произведение векторов	2	
Тема 3.3 Практикоорентированные	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	

задачи на координатной плоскости	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты		
	Практическое занятие № 7 Вычисление расстояний и площадей на плоскости		
Тема 3.4 Решение задач. Координаты и векторы	Содержание учебного материала	2	
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора потрем некомпланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями		
	Контрольная работа № 3 Координаты и векторы		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**24**	
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	Содержание учебного материала	2	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04, 0К-05, ОК-Об, 0К-07 ПРб 3,5
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.2 Основныетригонометрические тождества.Формулы приведения	Содержание учебного материала	2	
	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов а и -а. Формулы приведения		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.3	Содержание учебного материала		

Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений	2	
	Комбинированное занятие		
Тема 4.4 Функции, их свойства. Способы задания функций	Содержание учебного материала	2	
	Понятие функции, её график. Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность, ограниченность функций. Способы задания функций. монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.5 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	2	
	Понятие тригонометрических функций. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x.		
	Практическое занятие № 8 Тригонометрические функции, их свойства и графики		
Тема 4.6 Преобразование графиков тригонометрических функций	Содержание учебного материала	2	
	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Практическое занятие № 9 Преобразование графиков тригонометрических функций		
Тема 4.7 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	2	
	Обратная функция. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.8	Содержание учебного материала	6	

Тригонометрические уравнения и неравенства, их системы	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие.		
	Самостоятельная работа подготовка к рубежной аттестации	2	
Тема 4.9 Решение задач, основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.		
	Контрольная работа № 4Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	2	
	Контрольная работа за 1 семестр	2	
Раздел 5. Производная функции, ее применение		**30**	
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала	2	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, 0К-06, 0К-07 ПРб 4
	Определение числовой последовательности. Способы задания: аналитический, рекуррентный, графический. Свойства числовых последовательностей. Арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.2 Производные суммы, разности произведения, частного	Содержание учебного материала	2	
	Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования: суммы, разности, произведения, частного		
	Комбинированное занятие		

Тема 5.3 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Содержание учебного материала	2	
	Определение сложной функции, композиция функций. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции (композиции).		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.4 Понятие о непрерывности функции. Метод Интервалов	Содержание учебного материала	2	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.5 Геометрический смысл производной	Содержание учебного материала	2	
	Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Практическое занятие № 10 Геометрический смысл производной		
Тема 5.6 Физический смысл производной	Содержание учебного материала	2	
	Физический (механический) смысл производной - мгновенная скорость в момент времени t: v = S ‘ (t). Решение практико-ориентированных задач на нахождение скорости, ускорения		
	Практическое занятие № 11 Физический смыслпроизводной		
Тема 5.7 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной второго, высшего порядка. Соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция	6	
	Комбинированное занятие		

Тема 5.8 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.		
	Практическое занятие № 12Исследование функций и построение графиков	2	
Тема 5.9 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	6	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа. Решение практико-ориентированных задач на нахождение наибольшего наименьшего значения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.10 Нахождение наилучшего результата с помощью производной в практических задачах	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Наименьшее и наибольшее значение функции, нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах		
	Практическое занятие № 13Нахождение наилучшего результата с помощью производной в практических задачах	2	
Тема 5.11 Решение задач. Производная функции, ее применение	Содержание учебного материала	2	
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции		
	Контрольная работа № 5Производная функции, ее применение		
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		**38**	
Тема 6.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Содержание учебного материала	2	
	Двугранный, трехгранный угол. Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники		

	Комбинированное занятие		0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, 0К-06, 0К-07 ПРб 1,9,10,11,12 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
Тема 6.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы	Содержание учебного материала	2	
	Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.3 Параллелепипед,куб. Сечениекуба, Параллелепипеда	Содержание учебного материала	2	
	Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Содержание учебного материала	2	
	Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	Содержание учебного материала	2	
	Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	Содержание учебного материала	2	
	Симметрия в пространстве. Движение в пространстве: параллельный перенос, поворот. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.7 Примеры симметрий в профессии	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту.		
	Практическое занятие № 14 Примеры симметрий в профессии	2	
Тема 6.8 Правильные	Содержание учебного материала	2	

многогранники, их свойства	Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников		
	Практическое занятие № 15Правильные многогранники, их свойства		
Тема 6.9 Цилиндр,его составляющие. Сечение цилиндра	Содержание учебного материала	2	
	Фигура и поверхность вращения. Касательная плоскость. Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра. Площадь поверхности цилиндра.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса	Содержание учебного материала	2	
	Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса. Площадь поверхности конуса.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	Содержание учебного материала	2	
	Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.12 Шар и сфера, их сечения	Содержание учебного материала	2	
	Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы. Площадь сферы.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.13 Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	Содержание учебного материала	6	
	Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел.		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.14	Содержание учебного материала		

Объемы и площади поверхностей тел	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел. Объемы подобных фигур.	2	
	Практическое занятие № 16 Объемы и площади поверхностей тел		
Тема 6.15 Комбинации многогранников и тел вращения	Содержание учебного материала		
	Комбинации геометрических тел		
	Практическое занятие № 17Комбинации многогранников и тел вращения	2	
	Самостоятельная работа подготовка к рубежной аттестации	2	
Тема 6.16 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	**2**	
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Контрольная работа № 6Многогранники и тела вращения		
	Контрольная работа за 2 семестр	**2**	
Раздел 7. Первообразная функции, ее применение		**16**	
Тема 7.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала	4	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, 0К-06, 0К-07 ПРб 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной. Понятие неопределенного интеграла.		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.2 Площадь криволинейной	Содержание учебного материала	4	

трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона—Лейбница		
	Практическое занятие № 18 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	2	
Тема 7.3 Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	Содержание учебного материала	4	
	Геометрический смысл определенного интеграла. Решение практико-ориентированных задач на нахождение пути.		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.4 Решение задач. Первообразная функции, ее применение	Содержание учебного материала	2	
	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение		
	Контрольная работа № 7 Первообразная функции, ее применение		
Раздел 8. Степени и корни. Степенная функция		16	
Тема 8.1 Степенная функция, ее свойства	Содержание учебного материала	4	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, ОК-Об, 0К-07 ПРб 2,3,5, 6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции y = n/x их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Степенные уравнения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 8.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала	4	
	Преобразование иррациональных выражений		
	Комбинированное занятие		
Тема 8.3 Свойства степени с	Содержание учебного материала	4	

рациональным и действительным показателями	Понятие степени с любым рациональным, действительным (вещественным) показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие		
Тема 8.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств		
	Практическое занятие № 19 Решение иррациональных уравнений и неравенств	2	
Тема 8.5 Степени и корни. Степенная функция	Содержание учебного материала	2	
	Определение степенной функции. Линейная, квадратичная, степенная функция с целым показателем. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств		
	Контрольная работа № 8Степени и корни. Степенная функция		
Раздел 9. Показательная функция		16	
Тема 9.1 Показательная функция, ее свойства	Содержание учебного материала	4	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04, 0К-05, 0К-07 ПРб 2,3,5, 6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом. Использование графиков функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинам		
	Комбинированное занятие		
Тема 9.2 Решение показательных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		
	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	4	

	Практическое занятие № 20Решение показательных уравнений и неравенств	2	
Тема 9.3 Системы показательных уравнений	Содержание учебного материала	2	
	Решение систем показательных уравнений. Решение задач.		
	Комбинированное занятие		
Тема 9.4 Решение задач. Показательная функция	Содержание учебного материала	2	
	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств		
	Контрольная работа № 9Показательная функция		
	Контрольная работа за 3 семестр	2	
Раздел 10. Логарифмы.		28	
Тема 10.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е	Содержание учебного материала	4	0К-01, 0К-02, 0 К-03,0 К-04, 0К-05, 0К-07 ПРб 2,3,5, 6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е		
	Комбинированное занятие		
Тема 10.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	Содержание учебного материала	4	
	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.		
	Практическое занятие № 21Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	2	
Тема 10.3 Логарифмическая функция, ее свойства	Содержание учебного материала	2	
	Логарифмическая функция и ее свойства		
	Комбинированное занятие		

Тема 10.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала		
	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	6	
	Практическое занятие № 22Решение логарифмических уравнений и неравенств	2	
Тема 10.5 Системы логарифмических уравнений	Содержание учебного материала	2	
	Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств		
	Комбинированное занятие		
Тема 10.6 Логарифмы в природе и технике	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие № 23Логарифмы в природе и технике	2	
Тема 10.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	Содержание учебного материала	2	
	Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений		
	Контрольная работа № 10Логарифмы. Логарифмическая функция		
Раздел 11. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		**30**	
Тема 11.1 Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала	6	0К-01, 0К-02, 0 К-03,0 К-04, 0К-05, 0К-07 ПРб 8
	Перестановки, размещения, сочетания. Правило сложения, умножения. Бином Ньютона. Треугольник Паскаля		
	Практическое занятие № 24 Основные понятия комбинаторики	2	

Тема 11.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	6	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Совместные и несовместные события. Классическое определение вероятности. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Бернулли.		
	Комбинированное занятие		
Тема 11.3 Вероятность в профессиональных задачах	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	4	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Графические методы нахождения вероятности события. Оценка вероятности реальных событий.		
	Комбинированное занятие		
Тема 11.4 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала	4	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений. Понятие закона больших чисел, метода выборочных исследований. Примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; решение задач.		
	Комбинированное занятие		
Тема 11.5 Задачи математической статистики	Содержание учебного материала	4	
	Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных		
	Комбинированное занятие		

Тема 11.6 Составление таблиц и диаграмм на практике	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	2	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Исследование статистических данных, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графическое исследование совместных наблюдений с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии		
	Практическое занятие № 25 Составление таблиц и диаграмм на практике		
Тема 11.7 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	Содержание учебного материала	2	
	Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей		
	Контрольная работа № 11 Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		
Раздел 12. Уравнения, неравенства, системы		**32**	
Тема 12.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	Содержание учебного материала	8	0К-01,0К-02,0К-03, 0К-04,0К-05, ОК-Об, 0К-07 ПРб 3,6,14 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13
	Понятие уравнений, неравенств. Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод		
	Практическое занятие № 26Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	2	
Тема 12.2 Графический методрешения уравнений, неравенств	Содержание учебного материала	6	
	Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и		

	неравенств		
	Комбинированное занятие		
Тема 12.3 Системы уравнений и неравенств. Равносильность	Содержание учебного материала	6	
	Равносильность систем уравнений и неравенств. Определения. Равносильные преобразования систем уравнений и неравенств.		
	Комбинированное занятие		
Тема 12.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		
	Решение текстовых задач профессионального содержания.	4	
	Практическое занятие № 27 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	2	
Тема 12.6 Решение задач. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	2	
	Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами. Применение уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Контрольная работа № 12Уравнения и неравенства		
Тема 12.7 Рубежный контроль	Содержание учебного материала	2	
	.Логарифмы. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей. Уравнения, неравенства, системы.		
	Контрольная работа за 4 семестр		
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	2	

Индивидуальный проект			
	Примерные темы индивидуальных проектов 1. Непрерывные дроби. 2. Применение сложных процентов в экономических расчетах. 3. Параллельное проектирование. 4. Средние значения и их применение в статистике. 5. Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве. 6. Сложение гармонических колебаний. 7. Графическое решение уравнений и неравенств. 8. Правильные и полуправильные многогранники. 9. Конические сечения и их применение в технике. 10. Понятие дифференциала и его приложения. 11. Схемы повторных испытаний Бернулли. 12. Исследование уравнений и неравенств с параметром 13. Евклидова геометрия 14. Многогранники в кристаллах 15. Извлечение квадратных корней без калькулятора 16. Вычисления без калькулятора 17. Математика в электротехнике 18. Математика и логика в шахматах 19. Математика и компьютерная музыка 20. Матричная алгебра в экономике 21. Комплексные числа в электротехнике 22. Решение задач в электронных таблицах		

	23. Решение электротехнических задач методом Крамера 24. Замечательные математические кривые 25. Математика в танце 26. Значение процентов в специальности. 27. Различные способы измерения объемов в моей профессии. 28. Приложения определенного интеграла в экономике 29. Стереометрические тела 30. Вирусы и бактерии. (Геометрическая форма, расположение в пространстве, рост численности) 31. Финансовая математика. 32. Влияние интенсивности рекламы на выбор человеком продукции 33. Теория графов и её применение Единые законы математики, искусства и природы 34. Есть ли жизнь в камне, или Симметрия кристаллов 35. Задачи на "смеси и сплавы" 36. Использование множеств при решении задач 37. Использование неравенств при решении экономических задач 38. Комбинаторика, элементы теории вероятности и статистики в нашей жизни 39. Кредиты и проценты в жизни современного человека 40. Математика и шифрование 41. Методы технического анализа рынка ценных бумаг. Фракталы		

Информатика (126 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		**48**	
Тема № 1.1. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1 Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах, компонентах системы, системных эффектах, информационных системах, системах управления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Информационные процессы. Решение задач, связанных с выделением основных информационных процессов в реальных ситуациях	2	
Тема № 1.2. Подходы к измерению информации	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1 Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	6	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 2. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2	
	Практическое занятие № 3. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2	
Тема № 1.3. Компьютер и цифровое представление	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15
	1 Принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров. Тенденции развития компьютерных технологий. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ.	4	

информации. Устройство компьютера.		Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его наземное обеспечение.		ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	
	Практическое занятие № 4. Операционная система. Графический интерфейс пользователя.		2	
Тема № 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1	Представление о различных системах счисления, представление натурального числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод натурального числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	6	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	В том числе практических и лабораторных занятий		**4**	
	Практическое занятие № 5. Измерение количества информации. Кодирование информации.		2	
	Практическое занятие № 6. Перевод чисел из одной системы счисления в другую		2	
Тема № 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	
	1	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
	Подготовить доклад на тему: Основные понятие алгебры логики, логические операции		2	
Тема № 1.6. **Компьютерные сети: локальные**	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	
	1	Компьютерные сети их классификация и роль в современном мире. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	

сети, сеть Интернет	Практическое занятие № 7. Браузеры. Настройка параметров браузера. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.		2	ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
Тема № 1.7. **Службы Интернета**	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 8. Поисковые системы. Осуществление поиска в сети Интернет.		2	
Тема № 1.8. **Сетевое хранение данных и цифрового контента**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
Тема № 1.9. **Информационная безопасность**	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 9 . Защита информации, антивирусная защита.	2	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов.			**30**	
Тема № 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22
	1	Текстовые документы, демонстрационные материалы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	
	Практическое занятие № 10. Создание документа. Редактирование и		2	

	форматирование текста. Операции с абзацем. Списки. Таблицы.		ЛР 25
Тема № 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов.	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1 Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая занятие № 11. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). Гипертекстовое представление информации.	2	
Тема № 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1 Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 12. Компьютерная графика и мультимедиа	**2**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
Тема № 2.4. Технологии обработки графических объектов	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**	**6**	
	1 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 13. Технологии обработки графических объектов	**2**	
Тема № 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1 Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 14. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**2**	
Тема № 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22
	1 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 15.Создание интерактивной презентации	**2**	

				ЛР 25
Раздел 3. Информационное моделирование			**42**	
Тема № 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Представление о компьютерно-математических моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. Анализ результатов полученные в ходе моделирования. Оценка адекватности модели	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	
	Практическая занятие № 16. Компьютерно-математическое моделирование в MS Excel.		2	
Тема № 3.2. Списки, графы и деревья	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	
	Практическая занятие № 17. Структуризация данных при помощи списков, графов, деревьев		2	
Тема № 3.3. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**8**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Определение без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающие циклы, ветвления и подпрограммы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**4**	

	Практическая занятие № 18.Введение в Python		2	
	Практическая занятие № 19.Ввод и вывод данных в Python		2	
Тема № 3.4. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Сортировка элементов массива.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**4**	
	Практическая занятие № 20. Работа с целыми числами в Python		2	
	Практическая занятие № 21. Арифметические операции в Python		2	
Тема № 3.5. Базы данных как модель предметной области	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2**	
	Практическая занятие № 22. Создание таблиц базы данных. Ввод данных в таблицы. Создание запросов, форм, отчетов. Практическая занятие № 23. Комплексная работа с объектами СУБД .		2	
Тема № 3.6. Технологии обработки информации в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 24. Управление данными и анализ.		**2**	
Тема № 3.7. Формулы и функции в электронных	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15
	1	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация	2	

таблицах		математических моделей в электронных таблицах		ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 25. Использование статистических функций.		**2**	
Тема № 3.8. Визуализация данных в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 26. Построение графиков, диаграмм		**2**	
Тема № 3.9. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	**Профессионально-ориентированное содержание учебного материала**		**4**	ОК 01 ОК 02 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 22 ЛР 25
	1	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 27. Возможности табличного процессора для моделирования.		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
	Подготовка к дифференцированному зачету.		2	

Физика (112 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Формы организации учебных занятий**	**Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы**

1	2	3	4	5
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание:**	**2**		ОК03 ОК04Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
	▪ Физика –фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.			
	▪			
Раздел 1. Механика		**12**		
	Содержание учебного материала:	4		ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
Тема 1.1 Основы кинематики	▪ 1.Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. 2.Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости.3. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. 4.Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.			
Тема 1.2 Основы динамики	▪ **Содержание учебного материала:** 1.Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона.2.Силы в природе. Силатяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения.	4		

		3.Первая космическаяскорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы.4. Вес. Невесомость. Силыупругости. Силы трения.			
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. 2.Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. 3.Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. 4.Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	4		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика .			**20**		
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул иатомов. Броуновское движение.2.Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальныйгаз. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.3.Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкалатемпературы. Температура звезд.4. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнениесостояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	4		ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
	▪	**Лабораторные занятия:** **Лабораторное занятие №1**. Изучение одного из изопроцессов.	2		
Тема 2.2 Основы	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Внутренняя энергия. Работа и теплопередача.2.	6		

термодинамики		Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. 3.Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.4. Второе начало термодинамики. 5.Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя.6.Охрана природы.			
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.2. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. 3.Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. 4.Характеристики твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	4		
	▪	**Профессионально-ориентированное содержание** **Лабораторные занятия:** **Лабораторное занятие №2**. Определение влажности воздуха.	2		
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика» 2					
Раздел 3. Электродинамика 32					
Тема 3.1 Электрическое поле	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. **Профессионально-ориентированное содержание**. 2. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. 3.Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.4. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.5. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. 6.Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	6		ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25

		конденсаторов.			
Тема 3.2 Законы постоянного тока	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока.2. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи 3.Параллельное и последовательное соединение проводников. 4.Работа и мощность постоянного тока. 5.Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. 6.Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	6		
	▪	**Лабораторные занятия:** **Лабораторное занятие №3**. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. **Лабораторное занятие №4**. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2 2		
	▪				
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. 2.Электролиз. Закон электролиза Фарадея.3. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. 4.Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	4		
Тема 3.4 Магнитное поле	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. 2.Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд.3. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. 4.Магнитные свойства вещества. Солнечная	4		

		активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.			
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. 2.Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.3. Явление самоиндукции. Индуктивность.4. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	4		
	▪	**Лабораторныезанятие:** **Лабораторное занятие №5**. Изучение явления электромагнитной индукции	2		
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»			2		
Раздел 4. Колебания и волны 10					
Тема 4.1 Механические колебания и волны	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.2. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. 3.Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. 4.Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	4		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. 2.Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток.3. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока.4. Трансформаторы .Получение, передача и распределение электроэнергии. 5.Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г .Герца.	6		

		6.Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.			
Раздел 5. Оптика		**16**			
Тема 5.1 Природа света	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Точечный источник света. Скорость распространения света. 2.Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения.3. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формул тонкой линзы. Увеличение линзы.4.Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	4		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
	▪	**Лабораторныезанятие:** **Лабораторное занятие №6**. Определение показателя преломления стекла	2		
Тема 5.2 Волновые свойства света	▪	**Содержание учебного материала**: 1.Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике.2.Дифракция света . Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света Поляроиды. 3.Дисперсия света. Виды излучений .Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ .Спектральные классы звезд. 4.Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	4		
	▪	**Лабораторные занятия:** **Лабораторное занятие №7**. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2		
Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»			2		

Тема 5.3 Специальная теория относительности	▪	**Содержание учебного материала:** 1. Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме.2. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики.	2		
Раздел 6. Квантовая физика 10					
Тема 6.1 Квантовая оптика	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. 2.Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. 3.Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. 4.Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта .	4		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК01 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	▪	**Содержание учебного материала:** 1.Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору.Квантовые постулаты Бора. Лазеры. 2.Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц.Строение атомного ядра.3. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций.Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция.Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. 4.Термоядерный синтез. Энергия звезд.Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	4		
Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»			2		

Раздел 7. Строение Вселенной			**6**		
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	▪	**Содержание учебного материала:** Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 Прб 02 Личностные результаты из программы воспитания ЛР 25
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	▪	**Содержание учебного материала:** Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	1		
	▪	Лабораторные занятия: **Лабораторное занятие №8**. Изучение карты звездного неба.	1		
Промежуточная аттестация	▪	Дифференцированный зачет	2		

История (174 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
Раздел 1	**Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922). Первая мировая война и послевоенный кризис**	**26**	
Тема 1.1 Россия и мир в годы первой мировой войны	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. **Причины и начало и ход Первой мировой войны**. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне.	2 4	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5

	Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. **Российское государство и общество в годы Первой мировой войны**. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие №1 «Итоги Первой мировой войны»	1	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.** Февраль - март:	2 5	

	восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализацияпромышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие №2 «Первые революционные преобразования большевиков»	1	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.	4	
	Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле.	3	

	Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие №3 «Гражданская война в России»	1	
Прикладной модуль 1	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	
	История развития общественного питания в России в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922) Наш край в 1914-1922 гг.	1 1	ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1, ЛР 2, ЛР 5
	Самостоятельная работа	**2**	
	Составление кроссворда по теме (на выбор): 1) Первая мировая война 2) Великая российская революция 3) Гражданская война в России В кроссворде должно быть использовано не менее 10 слов.		
Раздел 2.	**Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы**	**32**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. **Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП).** Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного	1 1	

	хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). **Предпосылки и значение образования СССР**. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы	3	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие №4 «Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти»	1	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.	2	
	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.	2	
	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных	3	

	республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 5 «Итоги и цена советской модернизации»	1	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне	3	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 6 «Культурная революция и «угар НЭПа»	1	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона.Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская	1	

Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	конференция. ВерсальскоВашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. **Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.** Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. **Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.** Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. КемаляАтатюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Международные отношения в 1920-1930-х гг.** Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Италоэфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). ОК 06 20 Судетский кризис. Мюнхенское	2 1 1	ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5

	соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 7 «Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг.»	1	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	2	
	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	2	
	СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	1	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 8 «Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода.»	1	
Прикладной модуль 2	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1, ЛР 2, ЛР 5
	Развитие общественного питания в СССР в 1920–1930-е годы . Наш край в 1920-1930-е гг.	1 1	
Раздел 3.	**Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события,**	**38**	

	итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	2	
	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советскогерманском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.	4	
	Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-	3	

	лиз		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 9 «Причины и начальный период Великой Отечественной войны»	1	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. **За линией фронта**. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	6 3	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 10 «Коренной перелом в войне»	1	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая	4	

войны	повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. **Культурное пространство в годы войны**. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	2	воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Практические занятия	-	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба 4 24 послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных	9	

	преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие № 11«Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии»		
Прикладной модуль 3	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1, ЛР 2, ЛР 5
	Общественное питание в годы Великой Отечественной войны. 1941–1945 годы	1	
	Наш край в 1941-1945 гг.	1	
	Самостоятельная работа	**2**	
	Подготовка сообщений по теме: «"Герои ВОВ и их подвиги» (на выбор)		
Раздел 4.	**СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир**	**48**	
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей,четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980 -х гг. Революции 1989 -1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их	1	

	внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.		
	Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.**Страны Западной Европы**. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно - техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально - экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970 -х - начала 1980 -х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.	1	
	Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940 -х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950 -е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989 -1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.	1	
	Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго -Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970 - х - 1980 -х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно -политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.	1	

	Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. **Страны Латинской Америки во второй половине XX в.** Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)	1	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 12 «. Причины и этапы «холодной войны». Политика «разрядки»: успехи и проблемы»	1	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на 2 27 послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и	6	

	Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
	Практические занятия	-	
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.	2	
	Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским 4 28 населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.	3	

	Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева	2	
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие № 13 «Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР»	1	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.	5	
	Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	2	
	Практические занятия	**1**	

	Практическое занятие №14«Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.»	1	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание 4 30 Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в	7	

	экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие №15«Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.»	1	
Прикладной модуль 4	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1, ЛР 2, ЛР 5
	Развитие общественного питания в СССР в 1945–1991 годы . Наш край в 1941-1945 гг.	1 1	
Раздел 5	**Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации**	**36**	
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цени падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с	7	

	республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		
	Практические занятия	**1**	
	Практическое занятие №16 «Повседневная жизнь россиян в условиях реформ»	1	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. **Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в**. Развитие науки	6 4	

	во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 17«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах»	1	
	Практическое занятие № 18 «Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс»	1	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1 ЛР 2 ЛР 5
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999 -2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер -министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры,	4	

	науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно -патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75 -летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). **Внешняя политика в конце XX - начале XXI в.** Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ**.** «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики	4	

	(ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. **Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в.** Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура	2	
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 19 «Развитие политической системы России в начале XXI в.» Практическое занятие № 20 «Россия в современном мире»	1 1	
Прикладной модуль 5	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР из программы воспитания: ЛР1, ЛР 2, ЛР 5
	Развитие общественного питания в Российской Федерации в 1992–2020 гг Наш край в 1941-1945 гг.	1 1	
Индивидуальный проект	**Примерные темы индивидуальных проектов:**		
	1) Россия в годы Первой мировой войны 2) Октябрь 1917г. – закономерность или случайность? 3) Гражданская война в России 4) НЭП: успехи и противоречия 5) Образование СССР 6) Индустриализация и коллективизация в СССР 7) Партизанское движение в годы ВОВ 8) Рубцовск в годы ВОВ 9) XX съезд КПСС 10) Диссиденты в СССР 11) Политика гласности 12) Распад СССР		

	13) Конституционный кризис 1993 года в России: характер и оценки 14) Россия в современном мире: вызовы времени и задачи модернизации 15) Исторический портрет на фоне эпохи (о государственном деятеле XX-XXIвв. на выбор) 16) История развития профессии / специальности (в соответствии с профилем) 17) История моей семьи 18) История учебного заведения		
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	**2**	

Обществознание (174 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Человек в обществе		**18**	
Тема 1.1 . Общество и общественные отношения. Развитие общества.	**Основное содержание**	**4**	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.	*4*	ОК 01, ОК 05 ЛР 01, ЛР 03,ЛР 06, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 20
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность.	**Основное содержание**	**10**	
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты социализации. Самосознание и социальное поведение.	*8*	ОК 02, ОК 04,ОК 05 ЛР 03,ЛР 06, ЛР 07, ЛР10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР16, ЛР 20
	Практическое занятие №1:	*2*	
	Типы обществ. Прогресс и его противоречивость. Деятельность человека и её структура. Виды деятельности.	*2*	
Тема 1.3. Познавательная	**Основное содержание**	**4**	

деятельность человека. Научное познание.	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки.	*4*	ОК 02, ОК 04,ОК 05 ЛР 03,ЛР 06, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 20
Раздел 2. Духовная культура		**16**	
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества.	**Основное содержание**	**6**	ОК 03, ОК 05,ОК 06 ЛР 01,ЛР 05,ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР20
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	*4*	
	Практическое занятие №2:	*2*	
	Уровни и методы научного познания. Формы культуры. Субкультура. Контркультура.		
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02, ОК 03, ЛР 03, ЛР 05ЛР 06, ЛР 09, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 18
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской федерации. Образование в современном обществе.	*3*	
	Самостоятельная работа №1 Дать характеристику структуре российского образования	*1*	
	Профессионально -ориентированное содержание		
	Практическое занятие №3:	*1*	
	Для отдельных специальностей гуманитарного профиля ПК – Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования.		
Тема 2.3 Религия.	**Основное содержание**	**3**	ОК 05,ОК 06 ЛР 05,ЛР 07, ЛР 08, ЛР 18
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в РФ. Свобода совести.	*3*	
Тема 2.4 Искусство	**Основное содержание**	**3**	ОК 01, ОК 05
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	*3*	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**38**	
Тема 3.1 Экономика-	**Основное содержание**	**4**	ОК 02, ОК 07,

основа жизнедеятельности общества.	Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла.	*4*	ЛР 05,ЛР 11, ЛР 17, ЛР 18
	Самостоятельная работа № 2 Что представляет антимонопольное регулирование в РФ.	*1*	
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты.	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 03,ОК 09 ЛР 04, ЛР 15, ЛР 19
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в РФ. Банковская система РФ.	*8*	
	Практическое занятие №4	*2*	
	Центральный банк РФ: задачи и функции. Инфляция: причины, виды. Рыночный спрос и предложение.		
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведения потребителя.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02,ОК 03 ЛР 04, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика РФ в области занятости. Особенности труда молодежи.	*5*	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическое занятие №5:	*1*	
	Спрос на труд и его факторы в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки.		
Тема 3.4 Предприятие в экономике.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 03 ЛР 04, ЛР 14, ЛР 15,
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в РФ. Государственная политика импортозамещения в РФ.	*6*	
Тема 3.5 Экономика и государство.	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 09, ЛР 04, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система РФ.	*6*	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическое занятие №6:	*2*	

	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Собственное производство как средство устойчивого развития государства .Для всех: Функции налогов. Система налогов и сборов в РФ. Налоговые льготы и вычеты. Цифровизация экономики в РФ.		
Тема 3.6 Основные тенденции развития России и международная экономика.	**Основное содержание**	**4**	ОК 06, ОК 09, ЛР 04, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	*4*	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка сообщений "Глобальные экономические проблемы"	*2*	
Раздел 4. Социальная сфера		**26**	
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе.	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 05, ЛР 01, ЛР 03, ЛР 15,
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, её критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоёв общества в РФ.	8	
Тема 4.2 Семья в современном мире.	**Основное содержание**	**6**	ОК 05, ОК 06, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 12
	Семья и брак. Типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в РФ. Помощь государства многодетным семьям.	*4*	
	Практическое занятие №7:	*2*	
	Социальная мобильность и её виды. Социальные лифты. Функции семьи.		
Тема 4.3 Этнические общности и нации.	**Основное содержание**	**4**	ОК 05, ОК 06, ЛР 07, ЛР 08
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в РФ.	*4*	
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения.	**Основное содержание**	**8**	ОК 04, ОК 05, ЛР 03
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины.	*8*	

	Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		
Раздел 5. Политическая сфера		**22**	
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система.	**Основное содержание**	**8**	ОК 05, ОК 06, ЛР 01, ЛР 02
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, её структура и функции. Политическая система РФ на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет.	*8*	
Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники.	**Основное содержание**	**14**	ОК 03, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 05, ЛР 08
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, её роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нём субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии. Типы партийных систем. Избирательные системы. Политическая элита и политическое лидерство.	*12*	
	Практическое занятие №8:	*2*	
	Функции государства. Формы государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Политические партии. Типы партийных систем. Избирательные системы. Политическая элита и политическое лидерство.	*2*	
Раздел 6 Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		**48**	
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 05, ОК09, ЛР 01, ЛР 02
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в РФ. Система российского права. Правоотношения, их субъекты.	*8*	
Тема 6.2 Основы конституционного права РФ.	**Основное содержание**	**8**	ОК 02, ОК 06, ОК07, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 10
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя РФ. Гражданство Российской Федерации.	*6*	
	Практическое занятие №9:	*2*	
	Особенности правового статуса несовершеннолетних. Функции правоохранительных органов. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина РФ. Конституционные обязанности гражданина РФ.		

Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.	**Основное содержание**	**12**	ОК 02, ОК 05, ОК06, ЛР 02, ЛР 12
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу. Права и обязанности работников и работодателей.	*10*	
	Практическое занятие №10:	*2*	
	Правовое регулирование отношений супругов. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования.		
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.	**Основное содержание**	**12**	ОК 06, ОК 09, ЛР 01, ЛР 02
	Административное право и его субъекты. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Уголовное право. Основные принципы уголовного права.	*10*	
	Практическое занятие №11:	*2*	
	Административное правонарушение и административная ответственность. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, её цели, виды наказаний в уголовном праве. Гражданские споры, порядок их рассмотрения.		
Тема 6.5 Основы процессуального права.	**Основное содержание**	**8**	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ЛР 01, ЛР 02
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.	*8*	
Индивидуальный проект	Примерные темы индивидуальных проектов		
	1. Кризис современной семьи. 2. Причины девиации у подростков. 3. Молодежные субкультуры. 4. Рынок труда и безработицы в Алтайском крае. 5. Россия в международной экономике. 6. Социальные конфликты в молодежной среде. 7. Политическая культура подростков. 8. Правовое регулирование трудовых отношений. 9. Экологическое законодательство в Р.Ф.		

	10. Межнациональные отношения в Р.Ф.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	2	

География (44 часа)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Источники географической информации.** География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	**1**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Раздел 1. Общая характеристика мира		***19***	
Тема 1.1 Современная политическая карта мира. География мировых природных ресурсов.	Содержание учебного материала	*4*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	1 2 3 **Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.** Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы		

		государственного режима **Типология стран по уровню социально-экономического развития.** Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире. **Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность.** Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды		
	Практическое занятие		*1*	
	1	«Ознакомление с политической картой мира»		
Тема 1.2 География мировых природных ресурсов. География населения мира.	Содержание учебного материала		*6*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	1	**Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность.** Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды.		
	2	**Современная демографическая ситуация**. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения.		

	3 4	Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения.. **Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира.** Социальная структура общества. **Занятость населения. Размещение населения.** Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.		
		Практическое занятие	*2*	
	2 3	«Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)». «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»		
		Самостоятельная работа	*2*	
		Выполнить конспект на тему**: «**Индекс человеческого развития Современная структура населения» Построить графическую схему на тему «Половозрастная структура населения России 2023г.»		
Тема 1.3	Содержание учебного материала		*3*	ОК 1, ОК 2, ОК

Мировое хозяйство	1 2 3	**Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития.** Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. **Научно- технический прогресс и его современные особенности.** Современные особенности развития мирового хозяйства. **Социально-экономические модели стран**. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.		3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Тема 1.4 География основных отраслей мирового хозяйства.		**Содержание учебного материала** **Профессионально-ориентированное содержание**	*6*	
	1 2 3	**Топливно-энергетический комплекс мира. Чёрная и цветная металлургия** Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. **Машиностроение. Транспортный комплекс.** Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты		

	4	**Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Сельское хозяйство**. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. **География отраслей непроизводственной сферы**. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами.		
		Практическое занятие №4	***1***	
	4	«Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»		
	5	**Профессионально ориентированное содержание** **Практическое занятие№5** «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	*1*	
		Самостоятельная работа	*1*	
		Проанализировать работу профильных предприятий г. Рубцовска и составить отчет в виде таблицы.		
Раздел 2 Региональная характеристика мира			***18***	

Тема 2.1 Зарубежная Европа	Содержание учебного материала			
	1	**Место и роль Зарубежной Европы в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе.	*3*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	2	**Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе**.		
	3	**Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.		
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Содержание учебного материала			
	1	**Место и роль Зарубежной Азии в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *	*4*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	2	**Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Ази**и.		
	3	**Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.		

		Практическое занятие	***1***	
	6	«Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии».		
Тема 2.3 Африка	Содержание учебного материала		*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	1	**Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона.** История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.		
	2	Р**азвитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке**.		
Тема 2.4 Америка	Содержание учебного материала		*3*	
	1	**Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона**. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.		
	2	Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады. **Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона**. История формирования его		

	3	политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. **Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке.**		
Тема 2.5 Австралия и Океания	Содержание учебного материала		*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	1	**Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона.** История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.		
	2	**Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании.**		
Тема 2.6 Россия в современном мире	Содержание учебного материала		*4*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	1	**Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков.** Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ.		
	2	**Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России.**		

		Профессионально-ориентированное содержание **Практическое занятие №7**	***1***	
	7	«Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»		
	8	**Практическое занятие №8** «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России».		
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			***2***	
Тема 3.1 Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Содержание учебного материала			
	1	**Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы.** Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	*1*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
		Самостоятельная работа	*1*	
		Подготовить сообщение на тему: «Роль географии в решении глобальных проблем человечества»		
Промежуточная		**Дифференцированный зачет**		

аттетсация				
Индивидуальный проект			*4*	
		Примерные темы индивидуальных проектов: Агроклиматические ресурсы моего города. Агропромышленный комплекс области: современное состояние, проблемы и перспективы развития. Айсберги. Атмосферные осадки земли. В каком направлении должна развиваться наука, чтобы найти противоядие от истощения природных ресурсов? Великие водопады мира. Великие озера. Географическая грамотность учащихся нашей школы Географические аспекты современных глобальных проблем человечества. Географические названия нашей области (города). Вода на Земле. Географическая грамотность населения (результат социологического опроса в нашем районе). Географическая грамотность учащихся нашей школы Географические аспекты современных глобальных проблем человечества. Землетрясение — могучая сила Значение космических исследований для физической географии. Легенды как способ изучения истории и географии родного края. Мировые города – главные центры активности мирового сообщества. Нефть — природное богатство. Нефть и газ. Нефть и ее роль в жизни человека Солнечная энергетика, проблемы развития		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

		Сравнительная характеристика современного вулканизма Исландии и Камчатки . Страны СНГ. Экологические проблемы нефтедобычи в Западной Сибири и их экономический аспект. Экономико-географическая характеристика страны Эльбрус. Энергетика будущего.		

Физическая культура (164 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человечества		**12**	ЛР 02, ЛР 13, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 1.1Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание учебного материала** 1**.** Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.	1	ЛР02, ЛР03, ЛР 11, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ	**Содержание учебного материала**	1	ЛР 11, ЛР 12 ОК01, ОК04, ОК08,

жизни	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.		ЛР09 из ПВ
Тема 1.3Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	**Содержание учебного материала** 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)* 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность	1	ЛР 11, ЛР 12, ОК01, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 1.4Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	**Содержание учебного материала** 1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой 2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности 4. Физические качества, средства их совершенствования	1	ЛР05, ЛР 11, ЛР 12, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Профессионально ориентированное содержание		**4**	
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**	2	ЛР 05, ЛР 09, ЛР

Физическая культура в режиме трудового дня	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда. Факторы сохранения и укрепления здоровья. Профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2.Определение принадлежности выбранной профессии/ специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.		11, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. 2.Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально- значимых физических и психических качеств.	2	ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**74**	ЛР 05, ЛР 06,ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Методико-практические занятия		**16**	
Профессионально ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	2	ЛР 03, ЛР 05, ЛР 11

Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Практические занятия** 3-4.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 5-6. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.4.Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 7. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 8. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 9. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы,	8	ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	профессиональные заболевания 10-16. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		**58**	
Учебно- тренировочные занятия		**58**	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 17-18. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств, поддержания работоспособности.	2	ЛР 05,ЛР 11, ЛР 12 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
2.7. Гимнастика		8	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 19. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевые упражнения. Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания, поворотов на месте. 20. **Выполнение общеразвивающие упражнения без предмета, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах.** Выполнение Прикладные упражнения: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 21. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши). Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	22. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		
Тема 2.7 (3) Акробатика.	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 23. **Освоение акробатических элементов**: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка» 24.Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.7 (4) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 25.**Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики** для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами 26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием новых видов фитнесс оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
2.8 Спортивные игры		**24**	
Тема 2.8 (1) Футбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 27-28.**Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры**: удар по мячу носком, серединой подъема. Внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановка мяча внутренней стороной стопы в	6	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	прыжке, остановка мяча подошвой 29. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника. 30. Освоение / совершенствование приемов тактики защиты и нападения. 31.-32. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.8 (2) Баскетбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 33-36.**Техника выполнения приёмов игры**: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча 37.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 38.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	6	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.8 (3) Волейбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 39-42. **Техника выполнения приёмов игры:** стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении 43-44.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 45-46. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	8	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.8(4) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 47-50. Освоение и совершенствование техника выполнения приёмов игры.	4	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

этнокультурные особенности	Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 51.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. 52.Совершенствование техники спринтерского бега. 53-54. Совершенствование техники бега на средние, длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши) 55-56. Совершенствование техники эстафетного бега 4 *100 м, 4*400 м, бега по прямой с различной скоростью 57-58. Совершенствование техники прыжки в высоту с разбега 59-60.Совершенствование техники прыжки в длину с разбега 61-62. Совершенствование техники метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); 63-64.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	14	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.9(1) Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 65. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях 66-67.Совершенствование техники переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. 68. Совершенствование техники подъемов и спусков. 69-70. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. 71-72. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. 73-74. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).	10	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований.		

2 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Профессионально ориентированное содержание		**4**	
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала** 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда. Факторы сохранения и укрепления здоровья. Профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2.Определение принадлежности выбранной профессии/ специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2	ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. 2.Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально- значимых физических и психических качеств.	2	ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**78**	ЛР 05, ЛР 06,ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Методико-практические занятия		**16**	

Профессионально ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 3-4.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	ЛР 03, ЛР 05, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 5-6. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 7. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

культурой при решении профессионально-ориентированных задач	8. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 9. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания 10-16. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)	8	ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Основное содержание		**62**	
Учебно- тренировочные занятия		**62**	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 17-18. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств, поддержания работоспособности.	2	ЛР 05,ЛР 11, ЛР 12 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
2.7. Гимнастика		8	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 19. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевые упражнения. Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания, поворотов на месте.	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	20. **Выполнение общеразвивающие упражнения без предмета, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах.** Выполнение Прикладные упражнения: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 21. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши). Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) 22. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.7 (3) Акробатика.	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 23. **Освоение акробатических элементов**: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка» 24.Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.7 (4) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 25.**Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики** для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

	26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием новых видов фитнесс оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах		
2.8 Спортивные игры		**20**	
Тема 2.8 (1) Футбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 27-28.**Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры**: удар по мячу носком, серединой подъема. Внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановка мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановка мяча подошвой 29. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника. 30. Освоение / совершенствование приемов тактики защиты и нападения. 31.-32. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности (учебная игра)	6	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.8 (2) Баскетбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 33-36.**Техника выполнения приёмов игры**: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча 37.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 38.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	6	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.8 (3) Волейбол	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	8	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11

	39-42. **Техника выполнения приёмов игры:** стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении 43-44.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 45-46. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.8(4) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 47-50. Освоение и совершенствование техника выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	4	ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** 51.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. 52.Совершенствование техники спринтерского бега. 53-54. Совершенствование техники бега на средние, длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши) 55-56. Совершенствование техники эстафетного бега 4 *100 м, 4*400 м, бега по прямой с различной скоростью 57-58. Совершенствование техники прыжки в высоту с разбега 59-60.Совершенствование техники прыжки в длину с разбега 61-62. Совершенствование техники метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); 63-66.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	16	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ
Тема 2.9(1) Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	10	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08,

	Практические занятия 67. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях 68-69.Совершенствование техники переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. 70. Совершенствование техники подъемов и спусков. 71-72. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. 73-74. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. 75-76. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований.		ЛР09 из ПВ
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11 ОК01, ОК04, ОК08, ЛР09 из ПВ

Основы безопасности жизнедеятельности (76 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1 Основы комплексной безопасности.		**6**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 1.1	**Содержание:**	**2**	

Общие правила безопасности жизнедеятельности.	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе. Корпоративный, индивидуальный, групповой уровень культуры безопасности. Общественно-государственный уровень культуры безопасности жизнедеятельности. Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране. Общие правила безопасности жизнедеятельности. Опасности вовлечения молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность. Ответственность за нарушения общественного порядка. Меры противодействия вовлечению в несанкционированные публичные мероприятия. Явные и скрытые опасности современных развлечений молодежи. Зацепинг. Административная ответственность за занятия зацепингом и руфингом. Диггерство и его опасности. Ответственность за диггерство. Паркур. Селфи. Основные меры безопасности для паркура и селфи. Флешмоб. Ответственность за участие в флешмобе, носящем антиобщественный характер. Как не стать жертвой информационной войны. Источники опасности в быту. Причины пожаров в жилых помещениях. Правила поведения и действия при пожаре. Электробезопасность в повседневной жизни. Меры предосторожности для исключения поражения электрическим током. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности. Средства бытовой химии. Правила обращения с ними и хранения. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Информационная и финансовая безопасность. Информационная безопасность Российской Федерации. Угроза информационной безопасности. Информационная безопасность детей. Правила информационной безопасности в социальных сетях. Адреса электронной почты. Никнейм. Гражданская, административная и уголовная ответственность в информационной сфере. Безопасность в общественных местах. Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии, при угрозе возникновения пожара.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.		
	Самостоятельная работа	**2**	
	Написать конспект. Основные правила финансовой безопасности в информационной сфере. Финансовая безопасность в сфере наличных денег, банковских карт. Уголовная ответственность за мошенничество. Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете.	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Написать конспект. Безопасность в социуме. Конфликтные ситуации. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 1.2 Безопасность на транспорте.	**Профессионально-ориентированное содержание:**	**2**	
	Безопасность на транспорте. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания). Обязанности участников дорожного движения. Правила дорожного движения для пешеходов, пассажиров, водителей. Правила безопасного поведения в общественном транспорте, в такси, маршрутном такси. Правила безопасного поведения в случае возникновения пожара на транспорте. Безопасное поведение на различных видах транспорта. Электросамокат. Питбайк. Моноколесо. Сегвей. Гироскутер. Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности. Административная и уголовная ответственность за нарушение правил при вождении. Дорожные знаки (основные группы). Порядок движения. Дорожная разметка и ее виды (горизонтальная и вертикальная). Правила дорожного движения, установленные для водителей велосипедов, мотоциклов и мопедов. Ответственность за нарушение Правил дорожного движения и мер оказания первой помощи. Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте, на воздушном и водном транспорте. Как действовать при аварийных ситуациях на воздушном, железнодорожном и водном транспорте.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

Раздел 2 Основы обороны государства		**20**	**ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 2.1 Правовые основы подготовки граждан к военной службе.	**Содержание:**	**2**	
	Правовые основы подготовки граждан к военной службе. Стратегические национальные приоритеты. Цели обороны. Предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации. Войска, воинские формирования, службы, которые привлекаются к обороне страны.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.2 Составные части добровольной подготовки граждан к	**Содержание:**	**2**	
	Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования. Подготовка граждан по военно-учетным специальностям солдат, матросов, сержантов и старшин в различных объединениях и организациях. Военно-прикладные виды спорта. Спортивная подготовка граждан.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.3 Организация воинского учета. военной службе.	**Содержание:**	**2**	
	Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время. Подготовка граждан к военной службе. Заключение комиссии по результатам медицинского освидетельствования о годности гражданина к военной службе.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.4 История создания российской армии.	**Профессионально-ориентированное содержание:**	**2**	
	Вооруженные Силы Российской Федерации - гарант обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. Победа в Великой Отечественной войне (1941 - 1945). Вооруженные Силы Советского Союза в 1946 - 1991 гг. Вооруженные Силы Российской Федерации (созданы в 1992 г.).	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.5 Памятные даты России.	**Содержание:**	**2**	
	Дни воинской славы (победные дни) России. Памятные даты России.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.6 Угроза национальной безопасности.	**Содержание:**	**2**	
	Стратегические национальные приоритеты Российской Федерации. Угроза национальной безопасности. Повышение угрозы использования военной силы.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

Тема 2.7 Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации.	**Содержание:**	**2**	
	Национальные интересы Российской Федерации и стратегические национальные приоритеты. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Стратегические цели обороны. Достижение целей обороны. Военная доктрина Российской Федерации. Основные задачи Российской Федерации по сдерживанию и предотвращению военных конфликтов. Гибридная война и способы противодействия ей.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.8 Структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	**Содержание:**	2	
	Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинские должности и звания в Вооруженных Силах Российской Федерации.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.9 Воинские звания военнослужащих	**Содержание:**	**1**	
	Воинские звания военнослужащих. Военная форма одежды и знаки различия военнослужащих.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №1:	**1**	
	Определение воинских званий и знаков различия	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 2.10 Современное состояние Вооруженных Сил Российской Федерации	**Содержание:**	**2**	
	Совершенствование системы военного образования. Всероссийское детско-юношеское военно-патриотическое общественное движение "ЮНАРМИЯ". Модернизация вооружения, военной и специальной техники в Вооруженных Силах Российской Федерации. Требования к кандидатам на прохождение военной службы в научной роте.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Раздел 3. Военно-профессиональная деятельность.		**12**	**ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 3.1 Выбор воинской профессии.	**Содержание:**	**1**	
	Выбор воинской профессии. Индивидуальные качества, которыми должны обладать претенденты на командные должности, военные связисты, водители, военнослужащие, находящиеся на должностях специального назначения.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

Тема 3.2 Организация подготовки офицерских кадров	**Содержание:**	**1**	
	Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, МВД России, ФСБ России, МЧС России.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 3.3 Воинские символы и традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.	**Содержание:**	**2**	
	Воинские символы и традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Ордена Российской Федерации - знаки отличия, почетные государственные награды за особые заслуги.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 3.4 Традиции, ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	**Содержание:**	**2**	
	Традиции, ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинский долг. Дружба и войсковое товарищество. Порядок вручения Боевого знамени воинской части и приведения к Военной присяге (принесения обязательства).	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №2:	**1**	
	Отработка принятия военной присяги	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 3.5 Вручение воинской части государственной награды.	**Содержание:**	**1**	
	Ритуал подъема и спуска Государственного флага Российской Федерации. Вручение воинской части государственной награды.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 3.6 Призыв граждан на военную службу.	**Содержание:**	**2**	
	Призыв граждан на военную службу. Воинская обязанность граждан Российской Федерации в мирное время, в период мобилизации, военного положения и в военное время. Граждане, подлежащие (не подлежащие) призыву на военную службу, освобождение от призыва на военную службу. Отсрочка от призыва граждан на военную службу. Сроки призыва граждан на военную службу.	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 3.7 Прохождение военной службы по	**Содержание:**	**1**	
	Поступление на военную службу по контракту.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08;

контракту			ЛР 3,10, 15.
Тема 3.8 Альтернативная гражданская служба	**Содержание:**	**1**	
	Альтернативная гражданская служба.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Раздел 4. Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций.		**4**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 4.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	**Содержание**	**1**	
	Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (2021). Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Права, обязанности и ответственность гражданина в области организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций (на защиту жизни, здоровья и личного имущества в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и других). Структура и основные задачи РСЧС. Функциональные и территориальные подсистемы РСЧС. Структура, основные задачи, деятельность МЧС России. Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). Цель и задачи ОКСИОН. Режимы функционирования ОКСИОН.	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 4.2 Гражданская оборона и ее основные задачи на современном этапе.	**Содержание**	**1**	
	Подготовка населения в области гражданской обороны. Подготовка обучаемых гражданской обороне в общеобразовательных организациях. Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях. Составные части системы оповещения населения. Действия по сигналам гражданской обороны. Правила поведения населения в зонах химического и радиационного загрязнения. Оказание первой помощи при поражении аварийно-химически опасными веществами. Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий. Эвакуация гражданского населения и ее виды. Упреждающая и заблаговременная эвакуация. Общая и	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	частичная эвакуация. Средства индивидуальной защиты населения. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи. Использование медицинских средств индивидуальной защиты. Инженерная защита населения и неотложные работы в зоне поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Размещение населения в защитных сооружениях. Аварийно-спасательные работы и другие неотложные работы в зоне поражения. Задачи аварийно-спасательных и неотложных работ. Приемы и способы выполнения спасательных работ. Соблюдение мер безопасности при работах.		
	Практические занятия №3:	**1**	
	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка правил поведения в защитных сооружениях	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №4:	**1**	
	Эвакуация городского населения	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Раздел 5. Безопасность в природной среде и экологическая безопасность.		**3**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 5.1 Источники опасности в природной среде.	**Содержание**	**2**	
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Ориентирование на местности. Современные средства навигации (компас, GPS). Безопасность в автономных условиях. Чрезвычайные ситуации природного характера (геологические, гидрологические, метеорологические, природные пожары). Возможности прогнозирования и предупреждения. Экологическая безопасность и охрана окружающей среды. Нормы предельно допустимой концентрации вредных веществ. Правила использования питьевой воды. Качество продуктов питания. Правила хранения и употребления	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	продуктов питания. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 7-ФЗ "Об охране окружающей среды" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 2, ст. 133; 2022, N 13, ст. 1960). Основные виды экологических знаков. Знаки, свидетельствующие об экологической чистоте товаров, а также о безопасности их для окружающей среды. Знаки, информирующие об экологически чистых способах утилизации самого товара и его упаковки.		
	Самостоятельная работа	**1**	
	Написать конспект. Средства защиты и предупреждения от экологических опасностей. Бытовые приборы контроля воздуха. TDS-метры (солемеры). Шумомеры. Люксметры. Бытовые дозиметры (радиометры). Бытовые нитратомеры.	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Раздел 6. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**2**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 6.1 Разновидности террористической деятельности.	**Содержание**	**2**	
	Разновидности экстремистской деятельности. Внешние и внутренние экстремистские угрозы. Деструктивные молодежные субкультуры и экстремистские объединения. Терроризм - крайняя форма экстремизма. Разновидности террористической деятельности. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Правила безопасности, которые следует соблюдать, чтобы не попасть в сферу влияния неформальной группировки. Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности. Статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, предусмотренные за участие в экстремистской и террористической деятельности. Противодействие экстремизму и терроризму на государственном уровне. Национальный антитеррористический комитет (НАК) и его предназначение. Основные задачи НАК. Федеральный оперативный штаб.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	Уровни террористической опасности. Принятие решения об установлении уровня террористической опасности. Меры по обеспечению безопасности личности, общества и государства, которые принимаются в соответствии с установленным уровнем террористической опасности. Особенности проведения контртеррористических операций. Обязанности руководителя контртеррористической операции. Группировка сил и средств для проведения контртеррористической операции. Экстремизм и терроризм на современном этапе. Внутренние и внешние экстремистские угрозы. Наиболее опасные проявления экстремизма. Виды современной террористической деятельности. Терроризм, который опирается на религиозные мотивы. Терроризм на криминальной основе. Терроризм на национальной основе. Технологический терроризм. Кибертерроризм. Борьба с угрозой экстремистской и террористической опасности. Способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формирование антитеррористического поведения. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Как не стать участником или жертвой молодежных право- и леворадикальных сообществ. Радикальный ислам - опасное экстремистское течение. Как избежать вербовки в экстремистскую организацию. Меры личной безопасности при вооруженном нападении на образовательную организацию. Действия при угрозе совершения террористического акта. Обнаружение подозрительного предмета, в котором может быть замаскировано взрывное устройство. Безопасное поведение в толпе. Безопасное поведение при захвате в заложники.		
Раздел 7. Основы здорового образа жизни.		**6**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 7.1 Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности.	**Содержание**	**2**	
	Государственная правовая база для обеспечения безопасности населения и формирования у него культуры безопасности, составляющей которой является ведение здорового образа жизни. Систематические занятия физической культурой и спортом. Выполнение нормативов ГТО. Основные составляющие здорового образа жизни. Главная	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	цель здорового образа жизни - сохранение здоровья. Рациональное питание. Вредные привычки. Главное правило здорового образа жизни. Преимущества правило здорового образа жизни. Способы сохранения психического здоровья.		
Тема 7.2 Репродуктивное здоровье.	**Содержание**	**2**	
	Репродуктивное здоровье. Факторы, оказывающие негативное влияние на репродуктивную функцию. Влияние уровня репродуктивного здоровья каждого человека и общества в целом на демографическую ситуацию страны.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 7.3 Наркотизм - одна из главных угроз общественному здоровью.	**Содержание**	**2**	
	Правовые основы государственной политики в сфере контроля за оборотом наркотических средств, психотропных веществ и в области противодействия их незаконному обороту в целях охраны здоровья граждан, государственной и общественной безопасности. Наказания за действия, связанные с наркотическими и психотропными веществами, предусмотренные в Уголовном кодексе Российской Федерации. Профилактика наркомании. Психоактивные вещества (ПАВ). Формирование индивидуального негативного отношения к наркотикам. Комплексы профилактики психоактивных веществ (ПАВ). Первичная профилактика злоупотребления ПАВ. Вторичная профилактика злоупотребления ПАВ. Третичная профилактика злоупотребления ПАВ.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Раздел 8. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи		**4**	**ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 8.1 Освоение основ медицинских знаний	**Содержание**	**2**	
	Основы законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Среда обитания человека. Санитарно-эпидемиологическая обстановка. Карантин. Виды неинфекционных заболеваний. Как избежать возникновения и прогрессирования неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Виды инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных болезней. Вакцинация.	2	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

	Первая помощь и правила ее оказания. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи. Правила вызова скорой медицинской помощи. Уголовная ответственность за оставление пострадавшего, находящегося в беспомощном состоянии, без возможности получения помощи. Оказание первой помощи пострадавшему до передачи его в руки специалистам из бригады скорой медицинской помощи. Реанимационные мероприятия. Первая помощь при нарушениях сердечной деятельности. Острая сердечная недостаточность (ОСН). Неотложные мероприятия при ОСН. Первая помощь при травмах и травматическом шоке. Первая помощь при ранениях. Виды ран. Кровотечения наружные и внутренние. Правила оказания помощи при различных видах кровотечений. Первая помощь при острой боли в животе, эпилепсии, ожогах. Первая помощь при пищевых отравлениях и отравлениях угарным газом, бытовой химией, удобрениями, средствами для уничтожения грызунов и насекомых, лекарственными препаратами и алкоголем, кислотами и щелочами. Первая помощь при утоплении и коме. Первая помощь при отравлении психоактивными веществами. Общие признаки отравления психоактивными веществами. Составы аптечек для оказания первой помощи в различных условиях. Правила и способы переноски (транспортировки) пострадавших.		
	Самостоятельная работа	**1**	
	Написать конспект. Биологическая безопасность. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Источник биолого-социальной чрезвычайной ситуации. Безопасность при возникновении биолого-социальных чрезвычайных ситуаций. Способы личной защиты в случае сообщения об эпидемии. Пандемия новой коронавирусной инфекции COVID-19. Правила профилактики коронавируса.	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №5:	**1**	
	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	1	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08;

			ЛР 3,10, 15.
Раздел 9. Элементы начальной военной подготовки.		**19**	**ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.**
Тема 9.1 Строевая подготовка	**Содержание**	1	
	Строевая подготовка и воинское приветствие. Строи и управление ими. Строевая подготовка. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №6:	**4**	
	Освоение методик проведения строевой подготовки	4	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 9.2 Оружие пехотинца и правила обращения с ним.	**Содержание**	**1**	
	Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №7:	**2**	
	Неполная разборка и сборка автомата	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 9.3 Устройство и принцип действия ручных гранат.	**Содержание**	**1**	
	Ручная осколочная граната Ф-1 (оборонительная). Ручная осколочная граната РГД-5.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №8:	**1**	
	Разборка и сборка. Ручных осколочных гранат Ф-1 (оборонительная) и РГД-5	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 9.4 Действия в современном общевойсковом бою	**Содержание**	**1**	
	Состав и вооружение мотострелкового отделения на БМП. Инженерное оборудование позиции солдата. Одиночный окоп.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

Тема 9.5 Способы передвижения в бою	**Содержание**	**1**	
	Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 9.6 Средства индивидуальной защиты	**Содержание**	1	
	Средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою. Фильтрующий противогаз. Респиратор. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК).	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Тема 9.7 Табельные медицинские средства индивидуальной защиты.	**Содержание**	**1**	
	Табельные медицинские средства индивидуальной защиты. Первая помощь в бою. Различные способы переноски и оттаскивания раненых с поля боя.	1	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
	Практические занятия №9:	**2**	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	ОК 01, 02, 03, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.
Индивидуальный проект		**4**	
Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания)			
	Источники опасности в природной среде. Призыв граждан на военную службу. Разновидности террористической деятельности. Наркотизм - одна из главных угроз общественному здоровью		
Тема 9.8 Сооружения для защиты личного состава **Промежуточная аттестация**	**Содержание**	**1**	
	Сооружения для защиты личного состава. Открытая щель. Перекрытая щель. Блиндаж. Укрытия для боевой техники Убежища для личного состава. **Дифференцированный зачет.**	**1**	ОК 01, 02, 03,04, 06, 07, 08; ЛР 3,10, 15.

Химия (216 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Введение	Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.	**2**	ОК 01
Раздел 1 Органическая химия		**96**	
	Глава 1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	**10**	
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова	**Содержание:**		
	Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Потятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. **Демонстрации** Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).		
Тема 1.2 Классификация органических соединений. Основы номенклатуры органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва	Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры JUPAC. Номенклатура JUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Демонстрации Модели молекул CH_4, C_2H_4, C_2H_2, C_6H_6, CH_3OH — шаростержневые и объемные.		
Тема 1.3 Классификация реакций в органической химии	Классификация реакций в органической химии**.** Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 1.4 Современные представления о химическом строении органических веществ	Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Демонстрации Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.		
Тема 1.5 Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаруживание галогенов (проба Бейльштейна)	Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаруживание галогенов (проба Бейльштейна).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 2 Предельные углеводороды	**8**	
Тема 2.1 Гомологический ряд алканов.	**Содержание:**		
	Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. **Демонстрации** Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.2 Химические свойства алканов. Применение и способы получения алканов.	Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н.Н.Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 2.3 Циклоалканы	Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. **Демонстрации** Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси. Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки. Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода. Взрыв смеси метана с воздухом и хлором. Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином. Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	калия.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Особенности состояния орбиталей атомов в молекулах циклоалканов; устойчивость циклов и валентный угол.	2	
Тема 2.4 Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.	Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 3 Этиленовые и диеновые углеводороды	**8**	
Тема 3.1 Гомологический ряд алкенов. Химические свойства алкенов. Применение и способы получения алкенов.	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.Применение и способы получения алкенов.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.		
Тема 3.2 Алкадиены. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенопроизводных)	Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит. **Демонстрации**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина». Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).		
Тема 3.3 Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси)	Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 4 Ацетиленовые углеводороды	**4**	
Тема 4.1 Гомологический ряд алкинов. Химические свойства и применение алкинов	**Содержание:**		
	Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. **Демонстрации** Модели молекулы ацетилена и других алкинов.		
Тема 4.2 Получение алкинов	Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. **Демонстрации** Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.	2	ОК 01 ОК 02
	Глава 5 Ароматические углеводороды	**4**	
Тема 5.1 Гомологический ряд аренов	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов. **Демонстрации** Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов. Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки. Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты).	2	
Тема 5.2 Химические	Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
свойства аренов. Применение и получение аренов	алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола. **Демонстрации** Горение бензола. Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия. Получение нитробензола. Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии. Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 6 Природные источники углеводородов	**6**	
Тема 6.1 Нефть. Природный и попутный нефтяной газы	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Качество автомобильного топлива. Октановое число. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. **Демонстрации** Коллекция «Природные источники углеводородов». Сравнение процессов горения нефти и природного газа. Образование нефтяной пленки на поверхности воды. Каталитический крекинг парафина (или керосина).		
Тема 6.2 Каменный уголь	Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых	2	ОК 01 ОК 02
	Глава 7 Гидроксильные соединения	8	
Тема 7.1 Строение и классификация спиртов. Химические свойства алканолов. Способы получения спиртов. Отдельные представители алканолов.	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. **Демонстрации** Модели молекул спиртов и фенолов. Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола. Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-2, глицерином. Получение бромэтана из этанола.		
Тема 7.2 **Многоатомные спирты.** **Фенол**	Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe3+. Применение фенола. Получение фенола в промышленности. **Демонстрации** Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Реакция фенола с формальдегидом.		
	Практическое занятие №1 Изучение растворимости спиртов в воде. Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтиловогоэфира. Получение глицерата меди. **Демонстрации** Качественные реакции на фенол. Зависимости растворимости фенола в воде от температуры. Взаимодействие фенола с раствором щелочи. Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты). Распознавание водных растворов фенола и глицерина.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 8 Альдегиды и кетоны	**8**	
Тема 8.1 **Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Химические свойства альдегидов и кетонов.**	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.	2	
Тема 8.2 **Применение и получение карбонильных соединений**	Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.	4	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Демонстрации Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов. Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью. Качественные реакции на альдегидную группу.		
	Практическое занятие №2 Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 9 Карбоновые кислоты и их производные	**8**	
Тема 9.1 Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Сложные эфиры	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. Строение и номенклатура сложных эфиров,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. **Демонстрации** Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот. Возгонка бензойной кислоты. Отношение различных карбоновых кислот к воде. Сравнение pH водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Получение приятно пахнущего сложного эфира. Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.		
Тема 9.2 **Жиры. Соли карбоновых кислот**	Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие №3 Растворимость различных карбоновых кислот в воде.	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.		ОК 04
	Глава 10 Углеводы	**8**	
Тема 10.1 **Понятие об углеводах. Моносахариды. Дисахариды**	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. **Демонстрации** Образцы углеводов и изделий из них. Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция. Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой. Отношение растворов сахарозы и мальтозы к $Cu(OH)_2$ при нагревании. Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы. Набухание целлюлозы и крахмала в воде. Получение тринитрата целлюлозы. Коллекция волокон.		
Тема 10.2 Полисахариды	Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.	4	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №4 Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.		
	Глава 11 Амины, аминокислоты, белки	**8**	
Тема 11.1 Классификация и изомерия аминов. Химические свойства аминов. Применение и получение аминов. Аминокислоты	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. **Демонстрации** Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 11.2 Белки	Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №5 Образование солей анилина. Бромирование анилина. Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. Денатурация белка. Цветные реакции белков.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Биологическое значение белков.	1	
	Глава 12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	**6**	
Тема 12.1 Нуклеиновые кислоты	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. **Демонстрации** Модели молекул важнейших гетероциклов. Коллекция гетероциклических соединений. Действие раствора пиридина на индикатор. Взаимодействие пиридина с соляной кислотой. Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований.	2	
Тема 12.2 Нуклеиновые	Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. Комплементарность	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
кислоты	азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции.		
Тема 12.3 Нуклеиновые кислоты	Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. **Демонстрации** Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных. Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Глава 13 Биологически активные соединения	**10**	
Тема 13.1 Ферменты. Витамины.	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. **Демонстрации** Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, $FeCl_3$, MnO_2. Образцы витаминных препаратов.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Поливитамины. Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов. Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина. Взаимодействие адреналина с раствором $FeCl_3$.		
Тема13.2 Гормоны. Лекарства	Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. **Демонстрации** Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки). Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.	4	ОК 01 ОК 02
Тема 13.3 Обнаружение	Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем	2	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
витаминов. Свойства ферментов и лекарств.	жире или курином желтке. Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода. Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.		ОК 02 ОК 04
Раздел 2 Общая и неорганическая химия		**100**	
	Глава 1Химия – наука о веществах	**4**	
Тема 2.1 Состав вещества. Измерение вещества. Агрегатные состояния вещества. Смеси веществ	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул.Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Демонстрации Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль. Модель молярного объема газов.		
	Практическое занятие №6 Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией	2	ОК 01 ОК 02
	Глава 2 Строение атома	**4**	
Тема 2.1 **Атом – сложная частица**. **Состав атомного ядра**	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. **Демонстрации** Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы.	2	
Тема 2.2 **Электронная оболочка атомов**	Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.		
	Глава 3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	**8**	
Тема 3.1 Открытие периодического закона	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Предпосылки: накопление фактологическогоматериала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. **Демонстрации** Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода	2	
Тема 3.2 Периодический закон и строение атома	Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома.	2	ОК 01 ОК 02
Тема 3.3 Периодический закон и строение атома	Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности	2	ОК 01 ОК 02
Тема 3.4 Периодический закон и строение атома	Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	2	ОК 01 ОК 02
	Глава 4 Строение вещества	**8**	
Тема 4.1 Понятие о	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
химической связи. Ковалентная химическая связь	водородная. Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.		
Тема 4.2 Ионная химическая связь. Металлическая химическая связь	Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.	2	ОК 01 ОК 02
Тема 4.3 Водородная химическая связь	Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.4 Комплекообразование	Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение. **Демонстрации** Модели молекул различной архитектуры. Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp-, sp^2-, sp^3гибридных орбиталей. Модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Глава 5 Полимеры	**4**	
Тема 5.1 Неорганические полимеры	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.	2	
Тема 5.2 Органические полимеры	Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	различным признакам. **Демонстрации** Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. Модели молекул белков, ДНК, РНК.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Использование органических полимеров.	1	
Тема 6.1 **Понятие о дисперсных системах**	**Глава 6 Дисперсные системы**	**4**	
	Содержание:		
	Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.	**2**	ОК 01 ОК 02
Тема 6.2 **Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека**	Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение. **Демонстрации** Виды дисперсных систем и их характерные признаки. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).	**2**	ОК 01 ОК 02 ЛР 16
Тема 7.1	**Глава 7 Химические реакции**	**10**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Классификация химических реакций в органической и неорганической химии	**Содержание:**		
	Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 7.2 Классификация химических реакций в органической и неорганической химии	Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 16
Тема 7.3 Вероятность протекания химических реакций	Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия. **Демонстрации** Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон. Модели бутана и изобутана. Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола. Цепочка превращений$P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$; свойства уксусной кислоты;реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 7.4 Скорость химических реакций	Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. **Демонстрации** Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 7.5 Обратимость химических реакций. Химическое равновесие	Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип ЛеШателье). **Демонстрации** Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой. Модель «кипящего слоя». Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3\ CNS^- \longleftrightarrow Fe(CNS)_3$; омыление жиров, реакции этерификации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления. Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 22

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия.		
Тема 8.1 Понятие о растворах	**Глав 8 Растворы**	**8**	
	Содержание:		
	Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная	**2**	ОК 01 ОК 02
Тема 8.2 Теория электролитической диссоциации	Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. **Демонстрации** Сравнение электропроводности растворов электролитов. Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 19
Тема 8.3 Гидролиз как обменный процесс	Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.		
	Практическое занятие №7 Приготовление растворов различных видов концентрации.	2	ОК 01 ОК 02
	Глава 9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	**10**	
Тема 9.1 Окислительно-восстановительные реакции	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления.	2	
Тема 9.2 Окислительно-восстановительные реакции	Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 9.3 Классификация окислительно-восстановительных реакций	Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 22

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 9.4 Химические источники тока	Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. **Демонстрации** Восстановление дихромата калия цинком. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. Окислительные свойства азотной кислоты. Окислительные свойства дихромата калия.	2	ОК 01 ОК 02
Тема 9.5 Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.	Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. **Демонстрации** Гальванические элементы и батарейки. Электролиз раствора хлорида меди (II).	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 16
Тема 10.1 Классификация неорганических веществ	**Глава 10 Классификация веществ. Простые вещества**	**10**	
	Содержание:		ОК 01 ОК 02
	Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 10.2 Металлы	Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.	2	. ОК 01 ОК 02
Тема 10.3 Коррозия металлов	Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии	2	ОК 01 ОК 02
Тема 10.4 Общие способы получения металлов	Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. **Демонстрации** Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов. Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов. Модели кристаллических решеток металлов. Коллекция металлов с разными физическими свойствами. Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра. Оксиды и гидроксиды хрома.	2	
Тема 10.5	Положение неметаллов в Периодической системе, особенности	2	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Неметаллы	строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.). **Демонстрации** Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд. Электролиз растворов солей. Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита. Аллотропия фосфора, серы, кислорода. Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом.		ОК 02 ОК 04 ЛР 22
Тема 11.1 Водородные соединения неметаллов. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот	**Глава 11 Основные классы неорганических и органических соединений**	**10**	
	Содержание:		
	Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства.Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов		
Тема 11.2 Кислоты органические и неорганические. Основания органические и неорганические	Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 19 ЛР 22
Тема 11.3 Амфотерные органические и неорганические соединения	Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами	2	ОК 01 ОК 02
Тема 11.4 Соли. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений	Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ. **Демонстрации** Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16 ЛР 19

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	демонстрация их свойств. Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью. Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка). Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина. Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов: $Ca \rightarrow CaO \rightarrow Ca_3(PO_4)_2 \rightarrow Ca(OH)_2$ $P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$ $Cu \rightarrow CuO \rightarrow CuSO_4 \rightarrow Cu(OH)_2 \rightarrow CuO \rightarrow CuC_2H_5OH \rightarrow C_2H_4 \rightarrow C_2H_4Br_2$		
	Практическое занятие №8 Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. Получение аммиака, его свойства.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Глава 12 Химия элементов	**10**	
Тема 12.1 s-Элементы. Водород. Элементы IA-группы. Элементы IIA-группы	**Содержание:**		ОК 01 ОК 02
	Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.		
Тема 12.2 Алюминий. Углерод и кремний	р-Элементы. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. **Демонстрации** Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств. Коллекции минералов и горных пород. Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора. Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода. Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 16 ЛР 19

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	различными степенями окисления, их свойства. Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.		
Тема 12.3 Галогены. Халькогены	Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 22
Тема 12.4 Элементы VA-группы. Элементы IVA-группы	Элементы VA-группы.Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 19

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	биологическая роль. Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. d-Элементы Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.		
	Практическое занятие №9 Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.	2	ОК 01 ОК 02
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Тема 13.1 Химия и производство. Химия в сельском хозяйстве	**Глава 13 Химия в жизни общества**	**10**	
	Содержание:		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16
	Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.		ЛР 19 ЛР 22
Тема 13.2 **Химия и экология**	Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 22
Тема 13.4 **Химия и повседневная жизнь человека**	Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. **Демонстрации** Модели производства серной кислоты и аммиака. Коллекция удобрений и пестицидов. Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 22
	Практическое занятие №10 Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка и защита индивидуальных проектов. **Примерные темы индивидуальных проектов (с учетом профессионального содержания):** 1.Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века. 2.Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации. 3.Современные методы обеззараживания воды. 4.Аллотропия металлов. 5.Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. 6. Плазма — четвертое состояние вещества. 7.Аморфные вещества в природе, технике, быту. 8. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. 9. Защита озонового экрана от химического загрязнения. 10.Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.	4	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 22
Консультации		4	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	6	

Биология (232 часа)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение **Тема: Объект изучения биологии – живая природа** **Тема: Уровневая организация живой природы и эволюция**	Признаки живых организмов и их многообразие. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования **Демонстрации**: Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы	**8** **4** **4**	 ОК 01 ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
Раздел 1 Учение о клетке **Тема: Химическая организация клетки**	**Содержание:** Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. **Демонстрации**: строение и структура белка, строение молекул ДНК и РНК, репликация ДНК	**25** 4	 ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
Тема: Строение и функции клетки	Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни, их значение, борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.). Органоиды клетки. **Демонстрации**: Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных, строение вируса.	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
Тема: Цитоплазма и клеточная мембрана	**Практическое занятие №1** Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.	4 2	 ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Самостоятельная работа: Роль белков в жизнедеятельности клетки	2	
Тема: Обмен веществ и превращение энергии в клетке **Тема: Строение и функции хромосом. ДНК-носитель наследственной информации** **Тема: Жизненный цикл клетки**	Пластический и энергетический обмен. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. **Демонстрации**:схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена.	4 4	ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
	Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмовМитоз. Цитокинез. **Демонстрации:** Митоз. **Практическое занятие №2** Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	2 1	ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
Раздел 2 **Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов** **Тема: Размножение организмов** **Тема: Мейоз** **Тема:**	**Содержание:**	**32**	
	Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение- важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. **Демонстрации:** Многообразие организмов. Деление клетки. Бесполое размножение организмов. Мейоз. **Демонстрация:** Мейоз Образование половых клеток и оплодотворение. **Демонстрации:** Образование половых клеток. Оплодотворение у растений	4 4	ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22 ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Образование половых клеток и оплодотворение. **Тема: Индивидуальное развитие организма** **Тема: ОрганогенезТема: Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных** **Тема: Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства** **Тема: Индивидуальное развитие человека**		4	ОК 01 ОК 02
	Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Постэмбриональное развитие. **Демонстрации**: Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных.	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
	Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства	4 4	ОК 01 ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22
	Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
Раздел 3 **Основы генетики и селекции** **Тема: Основы учения о наследственности и**	**Содержание:**	**31**	
	Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель-основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 7 ЛР 22

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
изменчивости			
Тема: Законы генетики, установленные Г. Менделем **Тема: Хромосомная теория наследственности** **Тема: Закономерности изменчивости** **Тема: Модификационная или ненаследственная изменчивость** **Тема: Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.** **Тема: Основные**	Моногибридное и дигибридное скрещивание. **Демонстрации**: Моногибридное и дигибридное скрещивание. **Практическое занятие №3** Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Решение генетических задач.	4 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
	Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. **Демонстрации:** Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Наследственные болезни человека Влияние алкоголизма, наркомании,курения на наследственность	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
	Наследственная, или генотипическая, изменчивость. **Демонстрации**: мутации.	2	ОК 01 ОК 02
	Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. **Практическое занятие №4** Анализ фенотипической изменчивости	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16
	Генетика – теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений-начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. **Демонстрации**: центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16
	Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.	2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
достижения современной селекции **Тема: Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.**	**Самостоятельная работа:** Роль микроскопических организмов в пищевой промышленности. **Практическое занятие №5** 6. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека)	 2 1 4	ОК 04 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16 ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Экскурсия Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка)		
Раздел 4 **Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение** **Тема: Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни** **Тема: История развития эволюционных идей** **Тема: Естественный отбор**	**Содержание:**	**29**	
	Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина	4	ОК 01 ЛР 7 ЛР 22
	Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. **Практическое занятие №6** Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной.)	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема: Микроэволюция и макроэволюция. Движущие силы эволюцииТема: Макроэволюция. Доказательства эволюции. Тема: Основные направления эволюционного прогресса	Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). **Демонстрации**: критерии вида,структура популяции, адаптивные особенности организмов, и их относительный характер. **Практическое занятие №7** Описание особей одного вида по морфологическому критерию	4 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22 ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Сохранение биологического многообразия, как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. **Демонстрации:** эволюционное древо растительного мира, эволюционное древо животного мира, представители редких и исчезающих видов растений и животных. Биологический прогресс и биологический регресс.	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22
Раздел 5 Происхождение человека **Тема: Антропогенез эволюция приматов** **Тема: Доказательства родства человека с млекопитающими животными** **Тема: Этапы**	**Содержание:**	**19**	
	Современные гипотезы о происхождении человека. **Практическое занятие №8** Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека	4 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 16
	Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. **Демонстрации:** черты сходства и различия человека и животных; черты сходства человека и приматов; происхождение человека.	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР16

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
эволюции человека **Тема:** **Человеческие расы.**	Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. **Демонстрации:** человеческие расы.	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22
Раздел 6. **Основы экологии** **Тема:** **Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой** **Тема:** **Экологические системы**	**Содержание:**	**54**	
	Экологические факторы, их значение в жизни организмов **Демонстрации**: экологические факторы и их влияние на организм.	5	ОК 01 ОК 02
	Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. **Демонстрации**: Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. **Экскурсия** Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. Естественные и искусственные экосистемы своего района.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16
Тема: **Межвидовые взаимоотношения в экосистеме** **Тема: Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии**	Конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. **Демонстрации**: Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм Искусственные сообщества-агроэкосистемы и урбоэкосистемы **Практическое занятие №9** Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы(например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.	9 7 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема: **Биосфера- глобальная экосистема**	Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере **Демонстрации**: биосфера; круговорот углерода (азота и др.) в биосфере. **Практическое занятие №10** Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	8 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16
Тема: **Биосфера и человек. Изменения в биосфере** **Тема:** **Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы**	Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана	7 8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22
	Демонстрации: Схема агроэкосистемы. Особо охраняемые природные территории России. **Практическое занятие №11**		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум.) Решение экологических задач	2	ОК 02 ОК 04 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16 ОК 07
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Раздел 7. Бионика **Тема:** **Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики** **Тема: Принципы и примеры использования**	**Содержание:**	**16**	
	Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо - функциональных черт организации растений и животных. **Демонстрации:** модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.	8 8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 22 ЛР 16
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07

Основы проектной деятельности (38 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности			**8**	
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	Содержание учебного материала		2	
	1	Место и роль исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.		ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	1 2 3 4	Понятие «методы исследования». Теоретические и эмпирические методы Виды исследовательских работ. Этапы исследовательского процесса. Постановка и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Планирование исследований		ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19

Раздел 2. Технология работы с информационными источниками			**10**	
Тема 2.1.Поиск информации	Содержание учебного материала		4	
	1	Информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации. Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек.	1	
	Практические занятия		2	
	1	**Практическое занятие №1** Поиск и обобщение информации в сети Интернет. Отправка и получение информации по электронной почте	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	**Практическое занятие №2** Работа со специализированными базами данных библиотечными каталогами, справочными материалами, периодическими изданиями.	1	
Тема 2.2 Накопление и обработка информации	Содержание учебного материала		6	
	1	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации.	1	
	3	Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации.	1	
	4	Работа с литературой. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	1	

	Практические занятия		2	
	1	**Практическое занятие №3** Составление аннотации статьи.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	**Практическое занятие №4** Составление простого и сложного плана информационного текста литературного источника.	1	
Раздел 3. **Технология выполнения исследовательской работы.**			**11**	
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	Содержание учебного материала		4	
		Самостоятельная работа		
		Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
		Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям.	1	
	1	Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость.	1	

	2	Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Гипотеза исследования. Апробация работы.	1	
	Практические занятия			
	1	**Практическое занятие №5** Формулировка темы и составление плана собственного исследования. Особенности проблемы и гипотезы собственной научно-исследовательской работы.	2 1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	**Практическое занятие №6** Анализ исследовательских проектов старших курсов на правильность определения объекта и предмета, формулировку цели, задач, гипотезы, значимости исследования.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	Содержание учебного материала		5	
	1	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений.	1	
	3	Требования к орфографической и стилистической грамотности работы.		

	Практическое занятие		2	
	1	**Практическое занятие №7** Знакомство с ранее выполненными исследовательскими проектами. Анализ особенностей оформления работ. Составление списка литературы по теме исследования.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
Раздел 4. **Представление результатов исследовательской работы**			**9**	
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления	Содержание учебного материала		8	
		Самостоятельная работа		ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
		Подготовка доклада. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу. Культура выступления и дискуссии Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия.	2	
	1	Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Подготовка и участие в научно-практических конференциях.	2	
	Практические занятия		4	
	1	**Практическое занятие №8** Разработка доклада к защите своего исследовательского проекта	2	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19
	2	**Практическое занятие №9** Подготовка презентации своего исследовательского проекта	2	

Тема 4.2. Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы	Содержание учебного материала		1	
	1	Основные критерии оценивания исследовательских работ Анализ своей защиты индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.	1	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 19

Дизайн кондитерских изделий (52 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1.	**Дизайн кондитерских изделий.**		***6/4***	*ОК 01, ПК 5.1,5.2, ЛР17.ЛР20*
Тема 1. Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала			*ОК 01, ПК 5.1,5.2, ЛР17.ЛР20*
	1	Предмет, цели и задачи. Техника рисунка.	*1*	
	2	Основы лепки	*1*	

	В том числе практических и лабораторных занятий		***4/4***	
	Практические занятия Практическая занятие №1. Упражнения по технике выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов. Практическое занятие №2. Упражнения по лепке с натуры растительного орнамента, фруктов, цветов, животных, птиц.		*2* *2*	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнить эскиз композиции оформления кондитерского изделия. Выполнить макет пирожного.		*2* *1* *1*	
Тема 2. Изготовление элементов художественного декора.	Содержание учебного материала		*28/20*	*ОК 01, ПК 5.1,5.2, ЛР17.ЛР20*
	1	Технологический процесс приготовления крема, мусса, суфле. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	2	Технологический процесс приготовления желе, гель. Украшения из свежих цветов ягод и фруктов, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	3	Технологический процесс подготовки шоколада и его заменителей. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	4	Технологический процесс приготовления сахарной мастики. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	5	Технологический процесс приготовления украшений из марципана, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	6	Технологический процесс приготовления глазури. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	7	Технологический процесс приготовления украшений из фонданта, кандира, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	8	Технологический процесс приготовления безе, различных видов теста. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	9	Технологический процесс приготовления украшений из карамели, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	10	Технологический процесс приготовления посыпок. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	*1*	
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			

	Практическое занятие №3.Отработка навыков работы с кондитерским мешком, корнетиком, гребенкой. Практическое занятие №4.Приготовление разнообразных украшений из желе, цветов, ягод и фруктов. Практическое занятие №5Приготовление из шоколада разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий. Практическое занятие №6.Приготовление украшений из сахарной мастики. Практическое занятие №7. Приготовление украшений из глазури. Практическое занятие №8.Приготовление различных украшений из безе и песочного теста. Практическое занятие №9. Приготовление украшений из карамели. Практическое занятие №10.Украшения поверхности изделий посыпкой по трафарету.	*2/2* *2/2* *2/2* *2/2* *2/2* *2/2* *4/4* *2/2*	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение рисунка бордюра из цветов на поверхности торта. Выполнить рисунок цветочной композиции из мастики. Составить технологическую схему приготовления кандира и показать украшения из него. Составить технологическую схему приготовления различных видов карамели	*1* *1* *1* *1*	
Тема 3. Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	*8/4* *1*	*ОК 01, ПК 5.1,5.2, ЛР17.ЛР20*
	1 Технологический процесс оформления десертов. Правила компоновки элементов оформления, последовательность операций при приготовлении и оформлении десерта.		
	2 Элементы, формирующие эстетические свойства тортов. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса тортов с элементами отделки.	*1*	
	3 Элементы, формирующие эстетические свойства пирожных. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки.	*1*	
	Лабораторные работы	*	
	Практические занятия Практическое занятие №11.Приготовление жидких украшений и их использование при оформлении десертов.	*2/2* *2/2*	

	Практическое занятие №12.Разработка дизайна в оформлении пирожных и тортов.		
	Контрольные работы	*	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить технологическую карту на фирменный десерт Составить технологическую карту на фирменный торт или пирожное.	 *1* *1*	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрены)*		*	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)*		*	
Консультации		*	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	*2*	

Основы деловой культуры (60 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Этика и культура поведения		18	
	Содержание учебного материала		
	1. Общие сведения об этической культуре, профессиональная этика, деловой этикет и его принципы; виды этикета.	2\2	ОК 2 ЛР 13
	2. Внешний облик делового человека. Понятие имидж.	2\2	ЛР 23
	3. Деловая беседа, публичное выступление, деловая документация.	2\2	ЛР 26
	4. Основные элементы делового этикета.	2\2	ЛР 29

	5. Интерьер рабочего помещения, распределение рабочего времени. 6. Особенности национальной этики.	2\2 2	
	Практические занятия: 1. Тест «Речевой этикет» 2. Тест «Столовый этикет» 3. Тест «Деловая этика»	6\6	
Раздел 2. Личность и её индивидуальные особенности		22	
	Содержание учебного материала		
	1. Понятие личности 2. Возможности и ресурсы личности 3. Темперамент 4. Характер и воля 5. Эмоции и чувства 6. Биоритмы и способности 7. Возрастные особенности 8. Социализация личности, гендарные особенности	2\2 2\2 2\2 2\2 2 2\2 2\2 2	ОК 4 ОК 8 ЛР 13
	Практические занятия: 1. Тест «Проверяем интеллект» 2. Тест «Моя акцентуация» 3. Тест «Мои личностные особенности»	6\6	
Раздел 3 Психологические аспекты делового общения		10	
	Содержание учебного материала		
	1. Общение – основа человеческого бытия 2. Невербальное общение 3. Культура телефонного общения	2 2 2	ОК 6 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 26
	Практические занятия: 1. Тест «Успех делового общения» 2. Тест «Давайте пообщаемся»	4\4	
Раздел 4			

Конфликты и лидерство в деловом общении		10	
	Содержание учебного материала		
	1. Понятие конфликта 2. Лидерство	2 2	ОК 3 ОК 7 ЛР 24
	Практические занятия: 1. Тест Синдром эмоционального выгорания, понятие стресса, приемы саморегуляции 2. Психологический практикум «Измерение склонностей на выражение своей личной позиции во взаимоотношениях с людьми»	4\4	
	Дифференцированный зачёт	2	

Основы зарубежной кухни (72 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Тайны хорошей кухни**	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 1. Характеристика и особенность приготовления	**Содержание учебного материала**	14	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07.,

блюд украинской кухни	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.		ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 2. Характеристика и особенность приготовления блюд белорусской кухни.	**Содержание учебного материала**	4	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
	Лабораторная работа №1:Приготовление блюд украинской и белорусской кухни.	6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 3 Характеристика и особенность приготовления блюд немецкой кухни	**Содержание учебного материала**	10	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
	Лабораторная работа №2: Приготовление блюд немецкой кухни	6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 4. Характеристика и особенность приготовления	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР

блюд английской и американской кухни	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.		8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 5. Характеристика и особенность приготовления блюд закавказской кухни	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 6. Характеристика и особенность приготовления блюд среднеазиатской кухни	**Содержание учебного материала**	8	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
	Лабораторная работа №3: Приготовление блюд закавказской и среднеазиатской кухни	6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 7. Характеристика и особенность приготовления блюд прибалтийской кухни	**Содержание учебного материала**	8	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
	Лабораторная работа №4:	6	ОК 01., ОК 02.,

	Приготовления блюд эстонской, латышской и литовской кухни.		ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 8. Характеристика и особенность приготовления блюд французской кухни	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 9. Характеристика и особенность приготовления блюд итальянской кухни	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 10. Характеристика и особенность приготовления блюд монгольской и еврейской кухни.	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 11. Основные особенности китайской кухни, специфика ее методов и приемов.	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР

	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения		8, ЛР 11, ЛР 14.
Тема 12. Основные особенности японской кухни, специфика ее методов и приемов	**Содержание учебного материала**	8	
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
	Лабораторная работа №5: Приготовление блюд китайской и японской кухни	6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 07., ПК 1.1-4.5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Тестирование. -Подготовка сообщений. -Решение профессиональных задач. -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** - составление технико-технологических карт блюд; - составление алгоритмов по приготовления и отпуску блюд; - составление таблиц требования к качеству блюд - подготовка докладов, рефератов, работа с нормативной документацией - самостоятельное изучение материала	8	

Родной язык/Родная литература (36 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1	***Традиции русской классики в творчестве писателей второй половины XX в.***	***16***	
Тема 1.1.	**Традиция древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе** Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Рецепция образов и мотивов древнерусской литературы в прозе Е. Водолазкина. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию постмодернизма (Т. Кибиров) и новой искренности (М. Амелин)	*2*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Тема 1.2.	**Пушкинская традиция в русской литературе второй половины XX в.** Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX – начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. Пародийное и пародическое в диалоге писателей-постмодернистов с А.С. Пушкиным. «Прогулки с Пушкиным» А. Терца, поэзия Вс. Некрасова, Т. Кибирова	*6*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Тема 1.3.	**Влияние Н.В. Гоголя на русскую литературу последних десятилетий** Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («Провинциальные анекдоты»). Гоголевские истоки сатирической литературы конца XX – XXI вв. (Вен. Ерофеев, В. Пелевин, В. Сорокин)	*4*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Тема 1.4.	**Рецепция чеховской традиции в прозе второй половины XX в.** Изображение интеллигенции в произведениях Ю. Трифонова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX в. Чеховская традиция в прозе С. Довлатова (жанр, образный строй, способы создания комического)	*4*	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Раздел 2	***Литература о Великой Отечественной войне***	***4***	
Тема 2.1.	**Классификация и периодизация литературы о Великой отечественной войне** Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики. Классификация военной прозы по идейно-тематическому принципу. Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне. Поэтизированный образ человека в условиях войны. Роль литературы non-fiction в изображении Великой Отечественной войны. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники.	*2*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18

	«Брестская крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга» Д. Гранина и А. Адамовича, «У войны не женское лицо» С. Алексиевич. Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа-эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана.		
Тема 2.2.	**<u>Практическое занятие№ 1</u> Лейтенантская проза.** Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей-фронтовиков и ее переосмысление в художественном повествовании. Язык лейтенантской прозы Окопная правда произведений В. Некрасова и В. Богомолова. Роль детали в военной прозе. Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киновоплощении (художественный фильмы А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство»)	***2***	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
	Самостоятельная работа Составить доклад по биографии изучаемых авторов (по выбору студента) С. Смирнов, Д. Гранин, С. Алексиевич, В. Некрасов, К. Симонов, В. Гроссман и др.	*1*	
	Самостоятельная работа Сообщение на тему «Пушкин и Гоголь – основоположники русской реалистической литературы» или «Принципы изображения действительности в русской литературе1840-х годов» (по выбору студента)	***1***	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
Раздел 3 (прикладной модуль)	***Литература эпохи оттепели***	***2***	
Тема 3.1	**<u>Практическое занятие№ 2</u> «Поэтический бум» эпохи оттепели.** Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок-поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии	***2***	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Профессионально-ориентированное содержание		**4**	
Раздел 4 (прикладной модуль)	***Деревенская и городская проза в литературном процессе 1960–90-х гг.***	***4***	
Тема 4.1	**Теоретическое обучение** **Истоки деревенской прозы** Влияние развенчания культа личности Сталина на литературу и искусство 1950-х – 1960-х гг. Расширение тематического и художественного диапазона литературы оттепели. Литературные направления и течения середины XX в. Творчество Е. Дороша и В. Овечкина как предтечей деревенской прозы.	*2*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
	<u>Практическое занятие № 3</u> Деревенская проза. Региональная специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве сибирских	***2***	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09

	писателей (В. Распутин, В. Астафьев)		ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
	Самостоятельная работа Составить сообщение на тему «Авторы-деревенщики и поднятые ими проблемы в российской прозе»	***1***	
	Самостоятельная работа Подготовить самостоятельно анализ поэтического произведения (по выбору студента) из изучаемых авторов	***1***	
Профессионально-ориентированное содержание		**4**	
Раздел 5 (прикладной модуль)	***Постмодернизм и новая искренность в современной литературе***	***6***	
Тема 5.1	**Теоретическое обучение** **Истоки постмодернизма в отечественной литературе** Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Формы пародии в творчестве писателей-постмодернистов. Вен. Ерофеев, А. Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе	*2*	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Тема 5.2	**<u>Практическое занятие№ 4</u> Постмодернистские поэтические течения.** История и поэтика московского концептуализма. Метафора и метабола в поэзии метареалистов. Переосмысление классических традиций в творчестве куртуазных маньеристов Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина, Р. Сенчина	***2***	ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 11, ЛР17, ЛР18
Индивидуальный проект		*4*	
Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания): 1. Мотивы древнерусской литературы в произведениях А.С.Пушкина 2. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. 3. Гоголевские традиции в творчестве Вениамина Ерофеева 4. Русская деревня в творчестве В.Распутина 5. Проблемы, поднятые в романе Р.Сенчина «Елтышевы» 6. Образы, метафоры и художественные детали в рассказе З.Прилепина «Бабушка, осы, арбуз» 7. Образ лейтенанта в произведених Великой Отечественной войны (произведение по выбору) 8. Гражданские темы в поэзии «шестидесятников» 9. Авторская песня и её жанровые особенности (на основе творчества одного из представителей течения) 10. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники.			

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (72 часа)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	*1*		*ОК 1-7, 9,10*
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**			
Тема 1.1 **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		*ОК 1-7, 9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	*1,2*		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	*1,2*		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	*1,2*		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	*2*		
	Тематика практических занятий			*ОК 1-7, 9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.2	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		*ОК 1-7, 9,10*

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	***1.*** Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	***1,2***		***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	***1,2***		
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	***1,2***		
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	***2***		
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	***2***		
	6. Схема микробиологического контроля	***1,2***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Раздел 2	***Основы физиологии питания***			
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6***

	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	**		***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Источники основных пищевых веществ, состав,	**		
	физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	**		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.			
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи			
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	**		

	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**		***ПК 5.1-5.5***
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
Тема 2.4 Рациональное	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5***
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы.	**		
сбалансированное питание для различных групп населения	Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания	**		
	Тематика практических занятий			
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
Раздел 3	***Санитария и гигиена в пищевом производстве***			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил			
Тема 3.2	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10***

Санитарногигиенические требования к помещениям	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	***2,3***		***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	***2,3***		
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и	***2,3***		
	сроки хранения			
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Тема 3.3 **Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6***
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	***2,3***		

пищевых продуктов	***2.*** Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	***2,3***		***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Тема 3.4 **Санитарногигиенические**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8***
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов			
требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация			***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			

«Основы товароведения продовольственных товаров» (72 часа)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	***1***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	***1,2***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	***1,2***		
Тема 1. **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация продовольственных товаров.	***1,2***		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	***1,2***		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей,	***1,2***		

их переработки	плодов, грибов и продуктов их переработки			***ПК 5.1-5.5***
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 3 **Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	***1,2***		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 4. **Товароведная**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10***

характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	***1,2***		***ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	2. Условия и сроки храения молочных товаров	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение			
	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 5 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	**		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 6. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	***1,2***		
	2. Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества мяса			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 7. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, улинарное назначение яичных продуктов	***1,2***		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	***1,2***		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 8. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	***2,3***		
	2. Условия и сроки хранения			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся			***ОК 1-7,9,10***

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***

«Техническое оснащение и организация рабочего места» (72 часа)

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***		***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***		***3***	***4***
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**			
Тема 1.1 **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	3. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	***1,2***		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.2 **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	***1,2***		

	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	***1,2***		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	***1,2***		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	***2***		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	***2***		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	***2***		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	***2***		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	***2***		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	***2***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9, 10***
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).			***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Раздел 2	***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***			
Тема 2.1 Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной	***2***		
	эксплуатации			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	***2***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.2 Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**		
	4. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	5. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового			
	оборудования.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение			

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» (36 часов)

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***		***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***		***3***	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности				
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. Ru, http:// bibliotekar. Ru			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. ***Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.***			
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» **Источники информации** 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. Ru, http:// bibliotekar. Ru			
Раздел 2 ***Основы трудового права и формы оплаты труда***				
Тема 2.1 ***Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

	Практические занятия 3.Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. **Источники информации** Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).			
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

«Основы калькуляции и учета» (72 часа)					
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся			Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		Уровень освоения		
	1.	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1,2		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10**
	1.	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2		
	2.	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2		
	3.	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1,2		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 0				
	(действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 4				
	редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12285		5/		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		Уровень освоения		
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		2,3		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10**
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		2,3		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		2,3		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		2,3		

	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2,3		

	Тематика практических занятий			
	6. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			
	7. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц	***2,3***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК 9, ОК10***
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	***2,3***		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» **Источники информации** 8. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 9. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/			
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	***2,3***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.			
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5,***

продукции и товаров предприятиями общественного питания				***ОК9, ОК10***
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	***2,3***		
	1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	***2,3***		
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве			
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	***2,3***		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	***2,3***		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления	***2,3***		
	наличных денег в кассу и к выдаче			

	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	*2,3*		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. **Источники информации** 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/			

«Охрана труда» (36 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР

			13, ЛР 19.
Раздел 1 Нормативно-правовая база охраны труда			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	4	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Практические занятия: Практическое занятие № 1 Изучение законодательных актов РФ об охране труда. ч Практическое занятие №2 Оформление нормативно-технических документов в соответствии с ФЗ в области охраны труда.	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	2	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение, государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК

	Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др) их назначение и функции.		2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.	**Содержание учебного материала**	2	
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно- профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельных категорий работников. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и по охране труда.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.			
Тема 2.1 Основы понятия условий труда. Опасные и вредные	**Содержание учебного материала:**	4	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК

производственные факторы	отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.		2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Практические занятия: Практическое занятие № 3. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	**Содержание учебного материала:**		
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.

	Практические занятия: Практическое занятие № 4 Расследование несчастного случая (НС). Практическое занятие № 5. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**		
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма. 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки. 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	6	
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности:	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК

	назначение, структура, область компетенции 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений при возникновении пожаров.		2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Практические занятия: Практическое занятие № 6. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическое занятие № 7. Организация эвакуация людей при пожаре на предприятиях общественного питания	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**		
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
	Практические занятия: Практическое занятие № 8. Составление инструкции по охране труда.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-

			5.5 ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 19.
4 Дифференцированный зачет. Всего	**Содержание учебного материала**		
	Дифференцированный зачет	2	

«Иностранный язык в профессиональной деятельности» (72 часа)

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** ***Содержание учебного материала***	***Осваиваемые элементы компетенций***
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	***ОК 1-5,9,10***

Тема 3. ***Составление меню.*** ***Названия блюд***	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 4. ***Кухня. Производственные помещения и оборудование***	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: -имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 5. ***Кухонная, сервировочная и барная посуда***	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал : -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 6. ***Обслуживание посетителей в ресторане***	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: -количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 7. ***Система закупок и хранения продуктов***	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: -времена группы Continuous	***ОК 1-5,9,10***
Тема 8. ***Организация работы официанта и бармена***	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: -неопределенные наречия, производные от some, any, every.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 9. ***Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд***	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: -совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect.	***ОК 1-5,9,10***

«Безопасность жизнедеятельности» (36 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	**2**
Раздел I. Гражданская оборона	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	**Содержание учебного материала**
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций
	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке
	Обеспечение безопасности при эпидемии
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником
	Практические занятия
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения
	Практические занятия
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.
Тема 2.2. Терроризм, как	**Содержание учебного материала**

серьезная угроза национальной безопасности России.	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.
Тема 2.3. Основы военной службы	**Содержание учебного материала**
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.
	Практические занятия
	Изучение общевоинских уставов
	Выполнение воинского приветствия в строю на месте
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата
	Построение и отработка движения походным строем
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте
Тема 2.4 **Основы медико-санитарной подготовки.**	**Содержание учебного материала**
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.
	Практические занятия
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца
Промежуточная аттестация	

«Физическая культура» (54 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**
1	**2**
Раздел 1. Учебно-тренировочные занятия	
Тема 1.1Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.	**Содержание обучения**
	1. Кроссовая подготовка: - высокий и низкий старт,

	- стартовый разгон, - финиширование; - бег 100 м, - прыжок в длину с разбега способом согнув ноги; - метание гранаты 500гр., 700гр.; - равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши),
	Самостоятельная работа обучающихся
	-отработка техники низкого старта (5 по 10-15м.) -отработка техники стартового разбега (10 по 30-40м.) -отработка скоростных качеств челночный бег (10 по 10м.) -отработка техники бега по дистанции бег с ускорением (5 по 40-50м.) -отработка техники финиширования (10 по 15-20м.) -отработка скоростно-силовых качеств: приседание «пистолетом» (5по 15/15)
Тема 1.2 Спортивные игры	
1.2.1 Волейбол	**Содержание обучения**
	1.Исходное положение (стойки), перемещения, - передача, подача, - нападающий удар, - прием мяча снизу двумя руками, - прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, - прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, - блокирование, - тактика нападения, - тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры
	Самостоятельная работа обучающихся
	1.-отработка приема мяча сверху (снизу) двумя руками; -отработка передачи мяча сверху двумя руками; -отработка верхней прямой подачи мяча; -отработка прямого нападающего удара; -отработка индивидуального блокирования; Правила игры, судейская жестикуляция.
1.2.2. Баскетбол	**Содержание обучения**

	2.Ловля и передача мяча, - ведение, - броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), - вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), - прием техники защита — перехват, - приемы, применяемые против броска, накрывание, - тактика нападения, - тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам
	Самостоятельная работа обучающихся
	2.Упражнения для развития быстроты, скоростно-силовых качеств и скоростной выносливости: -бег с ускорениям на10-15 м. -челночный бег 10 по 6м. -отталкивание ладонями и пальцами от стены двумя руками -многократные броски набивного мяча -многократные прыжки с места Судейская жестикуляция, терминология спортивной игры баскетбол.
Тема 1.3 Гимнастика	**Содержание обучения**
	- Общеразвивающие упражнения, - упражнения в паре с партнером, - упражнения с гантелями, набивными мячами, - упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики - Дифференцированный зачет
	Самостоятельная работа обучающихся
	-отработка комплекса общеразвивающих упражнений, упражнений с предметами и без; -отработка комплекса упражнений на плечевой пояс с гантелями (5 по 10) -отработка техники рывка гири (5 по10/10) -отработка комплекса упражнений для развития мышц спины (с гантелями 8 по 12)

	-отработка техники толчка гирь двумяруками (5 по 10) -отработка комплекса упражнений для развития мышц ног приседание (4 по 15) -отработка комплекса упражнений для развития мышц брюшного пресса с собственным весом(4 по 25)

«Информационные технологии в профессиональной деятельности» (48 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся
1	**2**
Раздел 1 Информационные технологии и системы. Автоматизация рабочего места.	
Тема 1.1. Программное обеспечение компьютера. Офисные информационные технологии.	**Содержание учебного материала:**
	Офисные информационные технологии. Составляющие компьютерных технологий. Состав программного обеспечения ПК. Использование прикладного программного обеспечения для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью.
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Составить таблицу этапов развития средств информационных технологий.
Тема 1.2. Автоматизация рабочего места.	**Содержание учебного материала:**
	Автоматизированные системы управления. Состав и характеристика качества информационных систем. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Правовые аспекты использования информационных технологий.
	Самостоятельная работа обучающихся:
Раздел 2 Технические и программные средства реализации информационных процессов.	

Тема 2.1. Текстовые процессоры.	**Содержание учебного материала:**
	Классификация программ обработки текстов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). Деловые документы, типы оформления деловых документов, требования к созданию документов. Задачи интеграции в информационных системах. Процессы интеграции в информационных системах, их цели, возможности, целесообразность и эффективность. Создание комплексных документов в текстовом редакторе MS Word. Организационные диаграммы в документе MS Word.
	Практическое занятие № 1**.Создание деловых текстовых документов в MS WORD.**
	Практическое занятие № 2. **Создание многостраничных документов**
	Практическое занятие № 3. **Оформление деловых документов, содержащих таблицы.**
	Практическое занятие № 4. **Оформление документации по ГОСТу**
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Подготовить сообщение на тему: «Деловые документы, типы оформления деловых документов, требования к созданию документов».
Тема 2.2. Технология обработки числовых данных.	**Содержание учебного материала:**
	Электронные таблицы: назначение и основные функции. Структура электронных таблиц: ячейка, строка, столбец. Ячейка: абсолютная и относительная адресация. Форматы данных (числа, формулы, текст). Строка меню. Панели инструментов. Ввод и редактирование данных. Оформление таблиц. Расчеты с использованием формул и стандартных функций. Относительные и абсолютные ссылки. Автозаполнение. Построение диаграмм и графиков. Способы поиска информации в электронной таблице.
	Практическое занятие № 5. **Использование статистических функций.**
	Практическое занятие № 6. **Вычислительные функции MS Excel для финансового анализа.**
	Практическое занятие № 7. **Создание многостраничной электронной книги в MS Excel.**
	Самостоятельная работа обучающихся:

	Подготовить сообщение на тему «Вычислительные возможности MS Excel».
Тема 2.3. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	**Содержание учебного материала**
	Теоретические основы представления графической информации. Пиксель. Графические примитивы. Способы хранения графической информации и форматы графических файлов. Графический редактор: назначение, пользовательский интерфейс и основные функции. Растровая графика. Векторная графика. Растровые и векторные графические редакторы. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.
	Практическое занятие № 8. **Создание и редактирование графических изображений**
	Самостоятельная работа обучающихся:
Тема 2.4. Хранение, поиск и сортировка информации в базах данных. СУБД ACCESS.	**Содержание учебного материала:**
	Понятие и типы информационных систем. База данных. Способы организации баз данных: иерархический, сетевой, реляционный. Табличные базы данных. Системы управления базами данных (СУБД). Поле, запись, ключевое поле. Ввод и редактирование записей. Сортировка и поиск записей. Изменение структуры базы данных. Виды и способы организации запросов. Создание форм и отчётов.
	Практическое занятие № 9. **Создание таблиц базы данных.**
	Практическое занятие № 10. Разработка форм базы данных.
	Практическое занятие № 11. Комплексная работа с объектами СУБД ACCESS.
	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 3. Компьютерные сети	
Тема 3.1. Компьютерные комплексы и сети.	**Содержание учебного материала:**
	Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевого взаимодействия. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевого взаимодействия. Компьютерные коммуникации и сети. Топология кабельных сетей. Организация взаимодействий устройств в сети. Построение сети Интернет. Характеристика основных служб Интернет. Технология поиска информации в Интернет. Использование информационных ресурсов для поиска и хранения информации. Гипертекстовая информационно-поисковая система.
	Практическое занятие № 12. Организация скоростного поиска в сети Интернет.
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Подготовить сообщение по теме «Проблемы создания искусственного интеллекта»

Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	Итоговое занятие. Дифференцированный зачет

4.4 Содержание программ профессиональных модулей, практик

Содержание программы профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (402 часов)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***
1	***2***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	***50***
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	***50***
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	***Содержание*** 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов
Тема 1.2.	***Содержание***

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	***1.*** Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. ***2.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. ***3.*** Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
	Тематика практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов
	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)
Тема 1.3. ***Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них***	***Содержание***
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
Тема 1.4.	***Содержание***

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Практическое занятии 7. Обработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	166 ч.
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила

	охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.
	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов
	Лабораторная работа № 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной

	массы
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и

	сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Содержание программы профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (792 часов)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***
1	***2***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиме**	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. ***50 ч.***	
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий,

	закусок	
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*	***Содержание***	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов*	***Содержание***	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	
	готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	

Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных* *изделий, закусок*	***Содержание***	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел модуля 2. 232 ч. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров*	***Содержание***	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.	

	Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос	
Тема 2.5. *Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов*	***Содержание***	
	1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов	
Тема 2.6.	***Содержание***	

Приготовление,	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
подготовка к реализации холодных супов	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. *Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. *Приготовление отдельных компонентов для*	***Содержание***	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	

соусов и соусных полуфабрикатов	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
Тема 3.3. *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке*	***Содержание***	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	соуса белого основного и его производных	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	
Тема 3.4. *Приготовление, подготовка к реализации яичномасляных соусов, соусов на сливках*	***Содержание***	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),*	***Содержание***	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	

региональных, вегетарианских, диетических соусов		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
гарниров из овощей и грибов	***2.*** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	

	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных и практических занятий	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*	***Содержание***	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление	

	изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования
	Тематика лабораторных занятий
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*	***Содержание***	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практические занятий	
	Практическое занятие № Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	
Тема 5.2. *Приготовление, подготовка*	***Содержание***	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	

к реализации блюд из муки	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	

	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 6.1. *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	
Тема 6.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	

	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и		

справочной литературы, нормативных документов.

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
Тема 7.1. *Классификация, ассортимент блюд из*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	
Тема 7.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	

	обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	

	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	

Содержание профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (534 часа)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*	
1	*2*	
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиме. 50 ч.**		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	***2***
	2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	***2***
	3.Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	***2***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического	***2,3***

	оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	***2,3***
	2. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации	***2,3***
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	
	2.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	

	3.Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. 190 ч. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	***2,3***
	2.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного	***2,3***

	типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и	
	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3.Методы приготовленияотдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.	***2,3***
	4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	***2,3***
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	Содержание	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	***2***
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	***2***

	3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).* Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	***2,3***
	3.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	***2,3***
	ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	4.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых	

(простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
5.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
6.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	***2,3***
7.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2,3***
8.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
9.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой	

	продукции	
	Практическое занятие № Расчет количества сырья, выхода бутербродов	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	***2.3***
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	***2.3***
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	***2.3***
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	***2.3***
	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2.3***
	6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	***2.3***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	

	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.*Оценка качества (бракераж) готовой продукции
	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции
	Практическое занятие. *Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.*
	Практическое занятие. *Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания*

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение

до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

Содержание профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (394 часа)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***
1	***2***

Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимент. 50 ч.**		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	***2***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	***2***
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие ***1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. ***2.*** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	Практическое занятие. ***1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд,***	

	напитков разнообразного ассортимента. ***2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков***	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов . 158 ч.		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	***2***
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание,	***3***

	формование). Способы сокращения потерь и сохранения	
	пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	***2***
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	***2***
	. 6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	***2,3***

Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*	***Содержание***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы
	подачи соусов к сладким блюдам.
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
	Тематика практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	***2***
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	***2***
сложного ассортимента	холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	

	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.
	3. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (798 часа)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. МДК 05.01.**Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**			**42/10**
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**40/10**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**Уровень освоения**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**	**10**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению иподготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**Уровень освоения**	**12**
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**	

	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**6**
	Практическое занятие№1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		**4**
	Практическое занятие №2.Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		**2**
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент	**Содержание**		18
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных	**2**	

кондитерского сырья и продуктов	кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	**2**	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**4**
	Практическое занятие №3.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		**2**
	Практическое занятие №4.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		**2**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**54/8**
Тема 2.1.	**Содержание**	**Уровень освоения**	**2**

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	**2**	
Тема 2.2.	**Содержание**	**Уровень освоения**	**22**

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	**2**	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	**2**	
	3.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	**2**	
	4.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	**2**	
	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	

	6.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
Тема 2.3. Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	**2**
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	**2**	
Тема 2.4.Приготовление, назначение и подготовка	**Содержание**	**Уровень освоения**	**20**
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в	**2**	

к использованию кремов	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**4**
	Лабораторная работа №1.. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		**4**
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание**	**Уровень освоения**	**2**
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	

	2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	**2**	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**Уровень освоения**	
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	**6**
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**4**
	Лабораторная работа№2**.**Приготовление отделочных полуфабрикатов		**4**
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	**Уровень освоения**	
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	**2**
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	**2**	
самостоятельная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			**2**

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			**42/14**
Тема 3.1.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**Уровень освоения**	**2**
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	**2**	
	2.Требования к качеству, правила выбораивариантысочетанияосновных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	**2**	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**Уровень освоения**	**4**
	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	**2**	
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	**2**	
Тема 3.3. Приготовление	**Содержание**	**Уровень освоения**	**12**

различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1.Замес и образования теста .Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механиз действия разрыхлителей .Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	**2,3**	
	2.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительно сть брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2,3**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**2**
	Практическое занятие №5.Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		**2**
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к	**Содержание**	**Уровень освоения**	24
	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	**2.3**	

Реализации хлебобулочных изделий и хлеба	2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**12**
	Лабораторная работа № 3.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		**6**
	Лабораторная работа №4.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		**6**

самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**2**
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**76/32**
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**Уровень освоения**	**2**
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	**2,3**	
Тема 4.2. Приготовление и	**Содержание**	**Уровень освоения**	**42**

оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видовмучных кондитерских изделий.	**2**	

и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	Тематика лабораторных занятий		**32**
	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		**4**
	Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		**6**
	Лабораторная работа № 7.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		**4**
	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		**4**
	Лабораторная работа № 9.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		**4**
	Лабораторная работа №10.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		**4**
	Лабораторная работа №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		**6**

<table>
<tr><td colspan="3">самостоятельная работа при изучении раздела 4
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</td><td>50/12
24</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 5.1.Изготовление и оформление пирожных</td><td>Содержание</td><td>Уровень освоения</td><td rowspan="4">18</td></tr>
<tr><td>1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>2.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</td><td>2,3</td></tr>
<tr><td>3.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от</td><td>2.3</td></tr>
</table>

	формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.		
	4.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделлочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	**2.3**	
	5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	**2.3**	
	6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
	Тематика практических и лабораторных занятий		**6**
	Лабораторная работа №12.Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		**6** **26**
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание		
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы(массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		20
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		

	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	

	Тематика практических и лабораторных занятий	**6**
	Лабораторная работа №13Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	**6**
самостоятельная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатови изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**2**

Содержание программы учебной практики по ПМ 01 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.01	Наименование тем учебной практики ПМ.01	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом; - оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья; -оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой; -размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье; - обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы); -размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости, - измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. обрабатывать различными	Тема 1. Обработка и нарезка клубнеплодов.	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 2. Обработка и нарезка корнеплодов. Обработка грибов.		6
	Тема 3. Подготовка овощей для фарширования. Способы измельчения пряностей и приправ.		6
	Тема 4. Обработка чешуйчатой рыбы.	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 5. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом.		6

способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья; **Нарезка овощей и грибов; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика:** -нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширование традиционные виды овощей, плодов и грибов; -готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.); -готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; -проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке; -готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика; -оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			
	Тема 6. Приготовление полуфабриката из рыбной котлетной массы «зразы».		6
	Тема 7. Обработка ракообразных.		6
	Тема 8. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	ОК 01.- ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины		6
	Тема 10. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки.		6

органолептическим способом; **Хранение обработанного сырья и полуфабрикатов из него**: - охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь; -хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде; -порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.			
	Тема 11. Приготовление полуфабриката из птицы и дичи «котлеты пожарские».		6
	Тема 12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из кролика.		4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 1.1 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.01:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 01 (108 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.01	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.01	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			

Подготовка к работе: - организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; - оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. - обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами; **Нарезка овощей и грибов; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика:** - нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. **Хранение обработанного сырья и полуфабрикатов из него**: - хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья, подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование продукции (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Тема 1. Выполнение сложной нарезки клубнеплодов.	ОК 01. - ОК 11.	6
	Тема 2. Выполнение сложной нарезки корнеплодов.	ПК 1.1. ПК 1.2	6
	Тема 3. Подготовка грибов для фарширования.	ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 4. Разделка осетровой рыбы.	ОК 01. - ОК 11.	6
	Тема 5. Приготовление полуфабриката «рыба фри».	ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 6. Приготовление полуфабриката «рыба в тесте».	ПК 1.3. ЛР 4	6
	Тема 7. Приготовления полуфабриката «зразы донские».	ЛР 13 ЛР 15	6
	Тема 8. Обработка рыбы для фарширования.	ЛР 20 ЛР 21	6
	Тема 9. Приготовление полуфабриката из рыбной котлетной массы «тельное».	ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 10. Обработка нерыбного водного сырья.		6
	Тема 11. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 12. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины	ПК 1.4 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15	6
	Тема 13. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины.	ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 14. Приготовление полуфабриката «зразы рубленые».		6
	Тема 15. Приготовление полуфабриката «бифштекс рубленый».		6
	Тема 16. Приготовление полуфабриката «утка фаршированная».		6
	Тема 17. Приготовление полуфабриката «цыпленок табака».		6
	Тема 18. Приготовление полуфабриката «кролик		4

	жареный».		
Промежуточная аттестация	Тема 19. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.01:			108

Содержание программ учебной практики по ПМ 02 (144 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.02	Наименование тем учебной практики ПМ.02	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПММ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	Тема 1. Приготовление консоме из курицы.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 2. Приготовление щей из свежей капусты.		6
	Тема 3. Приготовление рассольника «Петербургский».		6
	Тема 4. Приготовление супа-пюре из тыквы.		6

стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты - оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. **Приготовление супов разнообразного ассортимента; приготовление горячих соусов; приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика:** - выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и	Тема 5. Приготовление соуса красного основного.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 6. Приготовление соуса голландез (голландский), соуса «Бешамель».		6
	Тема 7. Приготовление фасоли в соусе. Варианты подбора пряностей и приправ.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 8. Приготовление макарон отварных с овощами.		6
	Тема 9. Приготовление гратена из картофеля (а-ля дофинуаз).		6
	Тема 10. Приготовление овощного ризотто.		6
	Тема 11. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.		6
	Тема 12. Приготовление омлета с сыром.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.6. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 13. Приготовление вареников с картофелем.		6
	Тема 14. Приготовление сырников из творога.		6

кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовление, оформление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **Хранение и реализация готовой продукции:** - хранение с учетом температуры подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд,			
	Тема 15. Приготовление сыра, жаренного в тесте.		6
	Тема 16. Приготовление равиоли с начинкой из рыбы.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.7. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 17. Приготовление рыбы, запеченной в соусе с грибами.		6
	Тема 18. Приготовление шницеля рыбного натурального.		6
	Тема 19. Приготовление креветок в соусе с рисом.		6
	Тема 20. Приготовление бифштекса рубленого.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.8. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 21. Приготовление бефстроганов.		6
	Тема 22. Приготовление котлет.		6
	Тема 23. Приготовление чахохбили.		6
	Тема 24. Приготовление кролика, тушенного в сметане.		4

кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
Промежуточная аттестация	Тема 25. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.02:			144

Содержание программы производственной практики по ПМ 02 (360 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.02	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.02	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	Тема 1. Приготовление борща «Украинский».	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	6
	Тема 2. Приготовление щей зеленых.		6
	Тема 3. Приготовление солянки		6

стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. **Приготовление супов разнообразного ассортимента; приготовление горячих соусов; приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика:** - выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	сборной мясной.	ЛР 4	
	Тема.4. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями.	ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20	6
	Тема 5. Приготовление супа харчо.	ЛР 21	6
	Тема 6. Приготовление бульона с гренками и сыром.	ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 7. Приготовление рыбного прозрачного бульона (уха).		6
	Тема 8. Приготовление супа-пюре из птицы.		6
	Тема 9. Приготовление супа-пюре из зеленого горошка.		6
	Тема 10. Приготовление соуса парового.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.4. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 11. Приготовление соуса томатного.		6
	Тема 12. Приготовление соуса грибного.		6
	Тема 13. Приготовление соуса белого с яйцом.		6
	Тема 14. Приготовление соуса сливочного с чесноком		6
	Тема 15. Приготовление соуса сметанного.		6
	Тема 16. Приготовление соуса «Польский».		6
	Тема 17. Приготовление пшенной каши с тыквой.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 18. Приготовление запеканки рисовой.		6
	Тема 19. Приготовление каши «Геркулес».		6
	Тема 20. Приготовление макарон с сыром и брынзой.		6
	Тема 21. Приготовление картофеля в молоке (картофель «Метрдотель»).		6
	Тема 22. Приготовление моркови с овощной фасолью в молочном соусе.		6
	Тема 23. Приготовление картофеля бек.		6
	Тема 24. Приготовление крокет картофельных.		6
	Тема 25. Приготовление рагу из овощей.		6
	Тема 26. Приготовление рулета картофельного.		6
	Тема 27. Приготовление кабачков фаршированных.		6

производственной программой кухни ресторана. - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). **Хранение и реализация готовой продукции:** - организация хранения готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; - разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка	Тема 28. Приготовление цветной капусты жаренной в тесте.		6
	Тема 29. Приготовление грибов в сметане.		6
	Тема 30 Приготовление пельменей.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.6. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 31. Приготовление яичницы-глазуньи с ветчиной.		6
	Тема 32. Приготовление яиц, запеченных под молочным соусом.		6
	Тема 33. Приготовление пудинга из творога.		6
	Тема 34. Приготовление рулетиков с сыром.		6
	Тема 35. Приготовление рыбы припущенной по-русски.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.7. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 36. Приготовление рыбы в тесте жареной (орли).		6
	Тема 37. Приготовление рыбы по-волжски (маринованная).		6
	Тема 38. Приготовление рыбы жареной с зеленым маслом (кольбер).		6
	Тема 39. Приготовление судака, запеченного в соли.		6
	Тема 40. Приготовление рыбы запеченной по-московски.		6
	Тема 41. Приготовление котлет рыбных «Любительские».		6
	Тема 42. Приготовление «Тельное из рыбы».		6
	Тема 43. Приготовление «Зразы донские»		6
	Тема 44. Приготовление кальмаров жареных в сухарях.		6
	Тема 45. Приготовление морепродуктов тушеных в сметане.		6
	Тема 46. Приготовление котлет натуральных.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.8. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 47. Приготовление стейка «Нью-Йорк».		6
	Тема 48. Приготовление ромштекса.		6
	Тема 49. Приготовление жаркое по- домашнему.		6
	Тема 50. Приготовление говядины в кисло-сладком соусе.		6
	Тема 51. Приготовление азу.		6
	Тема 52. Приготовление свиного		6

готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	рулета с фисташками.		
	Тема 53. Приготовление зраз рубленых.		6
	Тема 54. Приготовление бифштекса рубленого.		6
	Тема 55. Приготовление гусиной печени жареной.		6
	Тема 56. Приготовление печени по-строгановски.		6
	Тема 57. Приготовление жюльена из птицы.		6
	Тема 58. Приготовление цыплят табака.		6
	Тема 59. Приготовление птицы фри.		6
	Тема 60. Приготовление кролика жареного.		4
Промежуточная аттестация	Тема 61. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.02:			360

Содержание программы учебной практики по ПМ 03 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.03	Наименование тем учебной практики ПМ.03	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента			

Подготовка к работе: - организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. - оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. **Приготовление бутербродов, канапе, закусок разнообразного ассортимента; приготовление салатов разнообразного ассортимента; приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи:** - использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; - определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи; - сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к	Тема 1. Приготовление открытых бутербродов, канапе.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 2. Приготовление веганской закуски Amuse bouche.		6
	Тема 3. Приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.		6
	Тема 4. Приготовление салата из белокочанной капусты. Приготовление соуса майонез, заправки салатной.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 5. Приготовление салата картофельного с огурцами.		6
	Тема 6. Приготовление винегрета овощного.		6
	Тема 7. Приготовление сельди с гарниром.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 8. Приготовление жареной рыбы под маринадом.		6
	Тема 9. Приготовление морепродуктов под майонезом.		6
	Тема 10. Приготовление мяса отварного с гарниром.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.6. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19	6
	Тема 11. Приготовление рулета с яйцом.		6

безопасности. **Реализация готовой продукции:** - обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	Тема 12. Приготовление филе птицы (дичи) под майонезом.	ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.03:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 03 (216 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.03	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.03	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание,	Тема 1. Приготовление канапе с бужениной и окороком.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.4. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 2. Приготовление фруктового канапе.		6
	Тема 3. Приготовление валованов с курицей.		6
	Тема 4. Приготовление рулетиков из баклажанов с орехами.		6
	Тема 5. Приготовление яиц, фаршированных сельдью и луком.		6

настаивание, з апекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями. - оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. **Приготовление бутербродов, канапе, закусок разнообразного ассортимента; приготовление салатов разнообразного ассортимента; приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи:** - приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента; - использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов; - определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; - оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; **Реализация готовой продукции:**	Тема 6. Приготовление жульена с шампиньонами.		6
	Тема 7. Приготовление ассорти мясного.		6
	Тема 8. Приготовление ассорти рыбного.		6
	Тема 9. Приготовление креветок в чесночном соусе.		6
	Тема 10. Приготовление салата из свежих помидор и огурцов. Приготовление соуса томатного острого, соуса творожного с зеленью.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 11. Приготовление салата из моркови с орехами и медом.		6
	Тема 12. Приготовление салата из свеклы с сыром и чесноком.		6
	Тема 13. Приготовление салата «Греческий».		6
	Тема 14. Приготовление винегрета с сельдью.		6
	Тема 15. Приготовление салата из птицы с орехами.		6
	Тема 16. Приготовление салата с сыром.		6
	Тема 17. Приготовление салата с креветками и авокадо.		6
	Тема 18. Приготовление рыбы под майонезом.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.5. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 19. Приготовление рыбных фрикаделек заливных.		6
	Тема 20 Приготовление галантина из рыбы.		6
	Тема 21. Приготовление рыбы под майонезом заливной.		6
	Тема 22. Приготовление рыбы фаршированной, заливной с гарниром.		6
	Тема 23. Приготовление рулета «Рыбацкий».		6
	Тема 24. Приготовление рулета из скумбрии.		6
	Тема 25. Приготовление раков отварных.		6
	Тема 26. Приготовление креветок в маринаде из лайма и меда.		6
	Тема 27. Приготовление мяса жареного с гарниром.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.6. ЛР 4	6
	Тема 28. Приготовление рулета «Закусочный».		6
	Тема 29. Приготовление рулета		6

- обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	из говядины.	ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	
	Тема 30. Приготовление заливного из мяса.		6
	Тема 31. Приготовление филе из кур под майонезом заливное.		6
	Тема 32. Приготовление филе из кур (дичи) фаршированное.		6
	Тема 33. Приготовление рулета из дичи с омлетом и грибами.		6
	Тема 34 Приготовление курицы фаршированной (галантин).		6
	Тема 35. Приготовление студня.		6
	Тема 36. Приготовление паштета из печени.		4
Промежуточная аттестация	Тема 37.Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.03:			216

Содержание программы учебной практики по ПМ 04 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.04	Наименование тем учебной практики ПМ.04	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники	Тема 1. Приготовление компота из сухофруктов.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.2. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22	6

безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. **Приготовление холодных сладких**		ЛР 23 ЛР 25	
	Тема 2. Приготовление киселя из клюквы.		6
	Тема 3. Приготовление панакоты.		6
	Тема 4. Приготовление яблок в тесте жареных.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.3. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 5. Приготовление яблок в слойке.		6
	Тема 6. Приготовление яблочного крамбла с изюмом.		6

блюд и десертов; приготовление горячих сладких блюд и десертов; приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента; приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента: - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков; - приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **Хранение и реализация**: - хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче; - охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных			
	Тема 7. Приготовление напитка клюквенного. Приготовление апельсинового напитка.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 8. Приготовление малинового айс-крим. Приготовление ананасового фраппе.		6
	Тема 9. Приготовление фруктового смузи. Приготовление арахисового смузи с мороженым.		6
	Тема 10. Приготовление чая с лимоном. Приготовление зеленого чая с молоком, шоколадом и бадьяном.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 11. Приготовление какао с молоком.		6

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования; - разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	Тема 12. Приготовление глинтвейна.		4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.04:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 04 (108 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.04	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.04	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 1. Приготовление тартара из абрикосов.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.2. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22	6
	Тема 2. Приготовление пюре из свежих фруктов.		6
	Тема 3. Приготовление груши медовой.		6

инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. **Приготовление холодных сладких блюд и десертов. Приготовление горячих сладких блюд и десертов. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента:** - выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). **Хранение и реализация**: - подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с		ЛР 24	
	Тема 4. Приготовление мусса клюквенного.		6
	Тема 5. Приготовление самбука абрикосового.		6
	Тема 6. Приготовление суфле фруктового.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.3. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 7. Приготовление шарлотки с яблоками.		6
	Тема 8. Приготовление пудинга сухарного.		6
	Тема 9. Приготовление пудинга шоколадного.		6
	Тема 10. Приготовление напитка из плодов шиповника.	ОК 01. - ОК 11. ПК 4.1. ПК 4.4. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 11. Приготовление смузи с ананасом и имбирем.		6
	Тема 12. Приготовление коктейля молочно-шоколадного.		6
	Тема 13. Приготовление кофе черного с мороженым (глясе).		6
	Тема 14. Приготовление чая с лимоном холодного.		6
	Тема 15. Приготовление кофе на молоке по-варшавски.	ОК 01. - ОК 11 ПК 4.1. ПК 4.5. ЛР 4	6
	Тема 16. Приготовление кофе		6

учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. - организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	черный со взбитыми сливками по-венски.	ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	
	Тема 17. Приготовление пунша чайного.		6
	Тема 18. Приготовление горячего шоколада.		4
	Тема 19. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК11. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.04:			108

Содержание программы учебной практики по ПМ 05 (144 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.05	Наименование тем учебной практики ПМ.05	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	Тема 1. Приготовление плетенки из дрожжевого теста.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 2. Приготовление булочки «Домашней».		6
	Тема 3. Приготовление сдобы обыкновенной.		6
	Тема 4. Приготовление булочки с кремом.		6
	Тема 5. Приготовление пирога «Московского».		6
	Тема 6. Приготовление ватрушек.		6
	Тема 7. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами.		6
	Тема 8. Приготовление хвороста.		6
	Тема 9. Приготовление сочней с творогом.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19	6
	Тема 10. Приготовление коржей молочных.		6

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. **Приготовление хлебобулочных изделий, приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента:** - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **Хранение и реализация:**	Тема 11. Приготовление печенья «Листики».	ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 12. Приготовление маффинов с шоколадной крошкой.		6
	Тема 13. Приготовление курабье «Бакинское».		6
	Тема 14. Приготовление рулета фруктового.		6
	Тема 15. Приготовление колец воздушных.		6
	Тема 16. Приготовление ушек слоеных.		6
	Тема 17. Приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	6
	Тема 18. Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом.		6
	Тема 19. Приготовление пирожного «Песочное кольцо».		6
	Тема 20. Приготовление пирожного «Картошка» обсыпная.		6
	Тема 21. Приготовление торта «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой».		6
	Тема 22. Приготовление торта «Бисквитно - кремовый».		6

- выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; - хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов; - охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.; - размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
	Тема 23. Приготовление торта «Песочно-кремовый».		6
	Тема 24. Приготовление торта «Пеншт».		4
Промежуточная аттестация	Тема 25. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 25	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.05:			144

Содержание программы производственной практики по ПМ 05 (360 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.05	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.05	Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. **Приготовление хлебобулочных изделий; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента:** - выполнение задания (заказа) по	Тема 1. Приготовление пшеничного хлеба.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 2. Приготовление хлеба с изюмом и орехами.		6
	Тема 3. Приготовление булки картофельный бриошь.		6
	Тема 4. Приготовление багетов.		6
	Тема 5. Приготовление украинских пампушек.		6
	Тема 6. Приготовление булочки «Школьной».		6
	Тема 7. Приготовление булочки «Шафранная»		6
	Тема 8. Приготовление булочки «Веснушка».		6
	Тема 9. Приготовление булочки с маком.		6
	Тема 10. Приготовление детской фигурной сдобы.		6
	Тема 11. Приготовление сдобы «Выборгская»		6
	Тема 12. Приготовление рогалика орехового.		6
	Тема 13. Приготовление булочки «Алтайская».		6
	Тема 14. Приготовление пирога «Невский»		6
	Тема 15. Приготовление кулебяки.		6
	Тема 16. Приготовление «Ромовой бабы».		6
	Тема 17. Приготовление кулича пасхального.		6

приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). **Хранение и реализация:** - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; - подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; - организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции; - размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,	Тема 18. Приготовление пирожков жареных.		6
	Тема 19. Приготовление коржей сахарных.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	6
	Тема 20. Приготовление коврижки медовой.		6
	Тема 21. Приготовление печенья воздушного «Меренги»		6
	Тема 22. Приготовления макарони.		6
	Тема 23. Приготовление печенья масляного.		6
	Тема 24. Приготовление печенья нарезного.		6
	Тема 25. Приготовление кренделя с корицей.		6
	Тема 26. Приготовление кекса творожного.		6
	Тема 27. Приготовление кекса «Столичного».		6
	Тема 28. Приготовление печенья творожного.		6
	Тема 29. Приготовление печенья «Миндальное».		6
	Тема 30. Приготовление пирога бисквитного с повидлом.		6
	Тема 31. Приготовление бисквита с корицей.		6
	Тема 32. Приготовление рулета «Экстра»		6
	Тема 33. Приготовление профитролей.		6
	Тема 34. Приготовление кулебяки слоеной с различными фаршами.		6
	Тема 35. Приготовление рожек слоеных.		6
	Тема 36. Приготовление бисквита с повидлом.		6
	Тема 37. Приготовление пирожного «Бисквитное фруктово - желейное»	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.5. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22	6
	Тема 38. Приготовление пирожного «Буше»		6
	Тема 39. Приготовление пирожного «Рулет чешский»		6
	Тема 40. Приготовление пирожного «Штафетка».		6

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 41. Приготовление торта «Сказка»	ЛР 24	6
	Тема 42. Приготовление торта «Трюфель».		6
	Тема 43. Приготовление торта «Кофейный».		6
	Тема 44. Приготовление торта «Бисквитно-фруктовый».		6
	Тема 45.Приготовление пирожного «Корзиночка» с желе и фруктами.		6
	Тема 46. Приготовление пирожного «Песочное», глазированное помадой с кремом.		6
	Тема 47. Приготовление торта «Абрикатин»		6
	Тема 48. Приготовление торта «Ивушка».		6
	Тема 49. Приготовление пирожного «Слойка» с кремом.		6
	Тема 50. Приготовление торта «Слоеный» с кремом.		6
	Тема 51. Приготовление пирожного «Трубочка» с кремом («Эклер»).		6
	Тема 52. Приготовление пирожного «Шу».		6
	Тема 53. Приготовление торта «Зенит».		6
	Тема 54. Приготовление пирожного «Воздушно - ореховое».		6
	Тема 55. Приготовление торта «Киевский».		6
	Тема 56. Приготовление пирожного «Диош».		6
	Тема 57. Приготовление торта «Миндально-фруктовый».		6
	Тема 58. Приготовление торта «Ночка».		6
	Тема 59. Приготовление торта «Песочно - воздушный».		6
	Тема 60. Приготовление торта «Песочно - бисквитный».		4

Промежуточная аттестация	Тема 61. Дифференцированный зачет.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ЛР 4 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.05:			360

4.5. Государственная итоговая аттестация

Порядок проведения ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» устанавливает правила организации и проведения в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» ГИА выпускников по профессии повар ↔ кондитер

Обеспечение проведения ГИА осуществляется Техникумом.

Техникумом использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Формы ГИА

ГИА проводится: в форме демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки

демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Проведение ГИА

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации по соответствующей компетенции.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Техникумом не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения

обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент);

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, участвующие в проведении демонстрационного экзамена, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному

эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Техникум обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства

обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Защита дипломных проектов (работ) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления

выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается Техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении

апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних

конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

4.6. Программа воспитания

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Педагогическим советом техникума
Протокол №1 от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:
Студенческим советом техникума
Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
_____А.В. Карпенко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09. Повар, кондитер
Код и наименование профессии

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии / специальности 43.01.09 Повар, кондитер *(указываются код и наименование)*
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации No 1569 от 09.12.2016; Закон Алтайского края от 04.09.2013г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае».
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	*2021-2025 г.г.*
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, методисты, заведующие отделениями, педагоги-психологи, тьютор, педагоги-организаторы, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части ***формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности,***

уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи*, является обязательным.*

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его	**ЛР 5**

истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	**ЛР 6**
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	**ЛР 8**
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	**ЛР 9**
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное	**ЛР 11**

отношение к технической и промышленной эстетике	
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов;	**ЛР 14**
Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	**ЛР 15**
Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ООО «Союз 2000» (кафе «Любо-дорого», кафе «Жемчужина», ресторан «Мамма-мия»)	
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты; демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	**ЛР 17**
Понимающий сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**ЛР 18**
Владеющий информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	**ЛР 19**
ООО ПКФ «Альяно»., ресторан «Рандеву»	
Демонстрирующий навыки креативного мышления, применения нестандартных методов в решении возникающих проблем	**ЛР 20**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовый к освоению новых компетенций и к изменению условий труда	**ЛР 21**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР 22**
Демонстрация навыков противодействия коррупции.	**ЛР 23**
Соблюдающий dress-кода, установленного организацией, поддержание имиджа организации, исполнение требований по качеству и обслуживания клиентов.	**ЛР 24**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Планирующий и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**ЛР 25**
Применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 26**
Осуществляющий устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**ЛР 27**

Планируемые личностные результаты в ходе

реализации образовательной программы

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Код личностных результатов реализации программы воспитания (ЛР)
1	2	
О.00	**Общеобразовательный цикл**	
ОУД	**Базовые учебные предметы**	
УП.01	Русский язык	13,26,27
УП.02	Литература	1,3,5,11,13,17,26,27
УП.03	Иностранный язык	5,7,8,11,14
УП.04	Математика	5,6,8,9,13
УП.05	Информатика	13,15,17,22,25
УП.06	Физика	25
УП.07	История	1-5,8,12,17
УП.08	Обществознание	1-20
УП.09	География	16,19,22
УП.10	Физическая культура	9
УП.11	Основы безопасности жизнедеятельности	3,10
	Профильные учебные предметы	
УП.12	Химия	16,19,22
УП.13	Биология	7,16,22
	Дополнительные учебные предметы	
УП.14	Основы проектной деятельности	7,10,13,19
УП.15	Дизайн кондитерских изделий	17,20
УП.16	Основы деловой культуры	13,14,16,18
УП.17	Основы зарубежной кухни	8,11,14
	Предметы по выбору	
УП.18	Родной язык/Родная литература	3,5,10,11,12
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	7,16,22
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6,15,21,23
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3,10,13,16,18
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7,10,13,19
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6, 23
ОП.06	Охрана труда	7,10,13,19
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6,18,25
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3,10
ОП.09	Физическая культура	9
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	17,21,22,25
ПМ.00	**Профессиональные модули**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	15,16,25
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	13,15,16,18,25
УП.01	**Учебная**	18
ПП.01	**Производственная практика**	20
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	13,15,18,20,21

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	13,20,21
УП.02	**Учебная практика**	13,18,19,22,23,25
ПП.02	**Производственная практика**	20
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	13,18,20,21,23
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	13,21,22,23
УП.03	**Учебная практика**	18
ПП.03	**Производственная практика**	20
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	13,20,21,22,24
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	19,21,24
УП.04	Учебная практика	18
ПП.04	Производственная практика	20
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9, 24
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9,18
УП.05	**Учебная практика**	13,18,19,22,23,25
ПП.05	**Производственная практика**	24
	Экзамен по модулю	13,18,21,23
	Консультации	9,16,24,25
	Экзамены	13,18,21,23
ГИА	**Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена**	4,6,20,23
	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен	**13,23,24**

Матрица формирования личностных результатов в ходе реализации образовательной программы																													
	Учебная дисциплина или профессиональный модуль	**ЛР 1**	**ЛР 2**	**ЛР 3**	**ЛР 4**	**ЛР 5**	**ЛР 6**	**ЛР 7**	**ЛР 8**	**ЛР 9**	**ЛР 10**	**ЛР 11**	**ЛР 12**	**ЛР 13**	**ЛР 14**	**ЛР 15**	**ЛР 16**	**ЛР 17**	**ЛР 18**	**ЛР 19**	**ЛР 20**	**ЛР 21**	**ЛР 22**	**ЛР 23**	**ЛР 24**	**ЛР 25**	**ЛР 26**	**ЛР 27**
УП.01	Русский язык													■													■	■
УП.02	Литература	■		■		■						■		■				■									■	■
УП.03	Иностранный язык					■		■	■			■			■													
УП.04	Математика					■	■		■	■				■														
УП.05	Информатика													■		■		■					■			■		
УП.06	Физика																									■		
УП.07	История	■	■	■	■	■			■				■					■										
УП.08	Обществознание	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■							
УП.09	География																■			■			■					
УП.10	Физическая культура									■																		
УП.11	Основы безопасности жизнедеятельности			■							■																	
УП.12	Химия																■			■			■					
УП.13	Биология							■									■						■					
УП.14	Основы проектной деятельности							■			■			■						■								
УП.15	Дизайн кондитерских изделий																	■			■							
УП.16	Основы деловой культуры													■	■		■		■									
УП.17	Основы зарубежной кухни								■			■			■													
УП.18	Родной язык/Родная литература			■		■					■	■	■															
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																	■				■	■			■		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов															■	■									■		

	Учебная дисциплина или профессиональный модуль	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17	ЛР 18	ЛР 19	ЛР 20	ЛР 21	ЛР 22	ЛР 23	ЛР 24	ЛР 25	ЛР 26	ЛР 27
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													■		■	■		■							■		
УП.01	**Учебная**																		■									
ПП.01	**Производственная практика**																				■							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													■		■			■		■	■						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													■							■	■						
УП.02	**Учебная практика**													■					■	■			■	■		■		
ПП.02	**Производственная практика**																				■							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													■					■		■	■		■				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													■								■	■	■				
УП.03	**Учебная практика**																		■									
ПП.03	**Производственная практика**																				■							
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													■							■	■	■		■			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																			■		■			■			
УП.04	Учебная практика																		■									
ПП.04	Производственная практика																				■							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									■															■			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									■									■									
УП.05	**Учебная практика**													■					■	■			■	■		■		
ПП.05	**Производственная практика**																								■			
	Экзамен по модулю													■					■			■		■				
	Консультации									■							■								■	■		

	Учебная дисциплина или профессиональный модуль	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17	ЛР 18	ЛР 19	ЛР 20	ЛР 21	ЛР 22	ЛР 23	ЛР 24	ЛР 25	ЛР 26	ЛР 27
	Экзамены																											
ГИА	**Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена**																											
	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен																											

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

– демонстрация интереса к будущей профессии;

– оценка собственного продвижения, личностного развития;

– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

– участие в исследовательской и проектной работе;

– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Оценка достижения личностных результатов проводится на основании

календарного плана воспитательной работы по проведенным мероприятиям, которые фиксируются в период обучения в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» в журналах воспитательной работы и отражаются в личном портфолио обучающегося. Диагностику личностного развития, проводит руководитель группы и сам обучающийся.

Оценка результатов реализации Программы воспитания осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Индикаторы	Качества личности
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	- отношение к малой родине - чувство долга - правовая культура - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	- способность к состраданию и доброта - терпимость и доброжелательность - готовность оказать помощь - стремление к миру и добрососедству - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных
Уважение к труду - сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	- добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - демонстрация интереса к будущей профессии - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, эффективности реализации рабочей программы воспитания и оценка результативности воспитательной работы, а также усвоение личностных результатов обучающимися отражены в таблице «Оценка результативности воспитательной работы».

Таблица «Оценка результативности воспитательной работы»

Базовый уровень					
№ п/п	**Показатели качества и эффективности реализации программы**	**Значение показателя учебной группы**			
		1 курс	**2 курс**	**3 курс**	**4 курс**
1.	Посещение обучающимися учебной группы воспитательных мероприятий, проводимых на уровне края, города				
2.	Посещение обучающимися учебной группы воспитательных мероприятий, проводимых на уровне техникума				
3.	Творческие объединения в техникуме, в которых бесплатно занимаются обучающиеся				
4.	Спортивные и физкультурно-оздоровительные секции и т.п. в техникуме, в которых бесплатно занимаются обучающиеся				
5.	Посещение мероприятий профессиональной направленности, проводимых преподавателями				
Средний уровень					
6.	Участие обучающихся учебной группы в всероссийских, региональных, окружных и муниципальных воспитательных мероприятиях, конкурсах, соревнованиях и т.д.				
7.	Участие обучающихся учебной группы в программах (мероприятия, конкурсы, олимпиады, соревнования и др.), проводимых на уровне техникума.				
8.	Участие в мероприятиях профессиональной направленности, проводимых преподавателями				
9.	ФИО обучающихся, получивших дипломы, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе				
10.	ФИО обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе				
Высокий уровень					
11.	Участие обучающихся учебной группы в разработке и проведении программ (мероприятий, конкурсов, олимпиад, соревнований и др.), проводимых на уровне техникума.				
12.	Участие обучающихся учебной группы, совместно с педагогами в разработке и проведении мероприятий профессиональной направленности, проводимых по предметам				
13.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе				
14.	Участие в движении «Молодые профессионалы»				
Повышенный уровень					
15.	проявляет активность, инициативность, предлагает внеплановые мероприятия (профессиональной направленности, внутритехникумовское), самостоятельно				

	(группой) разрабатывает его и проводит.				
16.	ФИО обучающихся, участвующих в региональном чемпионате «Молодые профессионалы», от общей численности обучающихся в учебной группе				
17.	ФИО обучающихся, получивших призовые места на чемпионатах «Молодые профессионалы», от общей численности обучающихся в учебной группе				
Общие сведения группы					
	ФИО обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля				
	ФИО обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе				
	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год				
	ФИО обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий				
	ФИО обучающихся, получивших травмы различной степени в период пребывания в техникуме				

РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1.Направления воспитательной работы

Рабочая воспитательная программа на 2022-2023 учебный год содержит мероприятия, предусмотренные в рамках реализации утвержденных проектов воспитания КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум».

В плане воспитательной работы можно выделить ряд направлений:

1. Адаптация обучающихся и общие вопросы воспитания.

В процессе адаптации обучающихся нового набора решаются следующие основные задачи: подготовка студентов к новым условиям обучения; формирование позитивных учебных мотивов; создание дополнительных пространств самореализации личности во внеурочное время; предупреждение и снятие у студентов психологического и физического дискомфорта, связанного с новой образовательной средой. В целях адаптации обучающихся, решения общих вопросов воспитания

2. Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы.

В качестве главной задачи гражданско-патриотического воспитания выступает формирование личности гражданина и патриота с присущими ему ценностями, взглядами, установками, мотивами деятельности и поведения.

3. Духовно-нравственное направление воспитательной работы.

Духовно-нравственное воспитание направлено на развитие самосознания студентов, согласующееся с нормами и традициями социальной жизни современного общества. Гражданско-патриотическое и духовно-нравственное воспитание тесно соприкасаются. В рамках данного направления воспитательной работы.

4. Культурно-творческое направление воспитательной работы.

С целью вовлечения обучающихся в художественно-творческую деятельность, приобщение их к эстетической культуре, а также созданию условий для самоутверждения, самореализации и всестороннего развития личности в техникуме в течение года проводятся под руководством педагогов-организаторов культурно-массовые мероприятия. Студенты привлекаются к участию в культурно-массовых мероприятиях за пределами техникума, а также к участию в творческих коллективах.

5. Спортивное и здоровьеориентирующее направление.

В рамках физического воспитания обучающихся и популяризации здорового образа жизни в текущем учебном году планируется организовать ряд внутренних спортивно-массовых мероприятий, а также подготовить обучающихся к участию в городских и региональных соревнованиях.

6. Профилактика правонарушений. Правовое просвещение.

Одним из важнейших направлений профилактической работы техникума является профилактика курения, алкоголизма, наркомании, экстремизма и терроризма.

7. Профессионально-ориентирующее направление.

Основными задачами профессионально-ориентирующего направления воспитательной работы студентов является формирование конкурентоспособного специалиста на рынке труда, формирование у обучающихся творческого подхода к труду, стремления к самосовершенствованию в избранной специальности.

8. Студенческое самоуправление.

Студенческое самоуправление даёт им право принимать участие в управлении студенческой жизнью вуза и использовать возможности Студенческого Самоуправления для самореализации и развития. Принцип добровольности. Студенты добровольно определяют степень своего участия.

9. Экологическое направление.

Процесс формирования гармоничных отношений с окружающей средой является составной частью рабочей воспитательной программы, актуальным ее направлением. Процесс формирования экологической культуры строится на взаимосвязи глобального, регионального и краеведческого подходов к раскрытию современных экологических проблем на принципе непрерывности.

10. Организация Взаимодействия с родителями

Вовлечение родителей в учебно-воспитательный процесс для укрепления российских традиционных семейных ценностей. Ориентация на участие родителей в жизни обучающегося, техникума в целом. Повышение авторитета семьи.

11. Мероприятия профессиональной направленности, проводимые преподавателями

Основными задачами мероприятий профессиональной направленности, проводимых преподавателями техникума являются

-целенаправленная деятельность по формированию у учащихся внутренней потребности и готовности к осознанию своей профессии;

- социальный процесс освоения обучающимися себя как личности, будущего сотрудника предприятия.

3.2. Целевые ориентиры результатов воспитания

Результаты достижения цели и решения задач воспитания представляются в форме целевых ориентиров ожидаемых результатов воспитания по основным направлениям воспитания в соответствии с ФГОС на уровне начального общего образования.

Целевые ориентиры
Гражданско- патриотическое воспитание
Знающий и любящий свою малую родину, свой край, имеющий представление о своей стране, Родине – России, ее территории, расположении. Сознающий принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявляющий уважение к своему и другим народам. Понимающий свою сопричастность прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины-России, Российского государства. Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение. Имеющий первоначальные представления о правах и ответственности человека в

обществе, гражданских правах и обязанностях. Принимающий участие в жизни класса, школы в доступной по возрасту социально значимой деятельности.
Духовно-нравственное воспитание
Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учетом национальной. религиозной принадлежности. Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека. Доброжелательный, проявляющий сопереживание, готовность оказывать помощь, выражающий неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважающий старших. Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки. Владеющий первоначальными представлениями о единстве и многообразии языкового и культурного пространства России, имеющий первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий. Сознающий нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, проявляющий интерес к чтению.
Эстетическое воспитание
Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей. Проявляющий уважение и интерес к отечественной и мировой художественной культуре. Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусства.
Физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия
Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде. Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе. Ориентированный на физическое развитие с учетом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом. Сознающий и принимающий свою половую принадлежность, соответствующие ей психофизические и поведенческие особенности с учетом возраста.
Трудовое воспитание
Сознающий ценность честного труда в жизни человека, семьи, народа, общества и государства. Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление. Проявляющий интерес к разным профессиям. Участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.
Экологическое воспитание
Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду . Проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам. Выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм.
Ценности научного познания
Выражающий познавательные интересы, активность, инициативность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение у научным знаниям, науке. Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании. Имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях знаний.

3.3. Модули программы воспитания:

Модуль «Ключевые дела КГБПОУ «РАПТ»

Наиболее масштабный модуль рабочей программы воспитания техникума. Внутри можно выделить направления: гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, культурно-творческое, спортивное и здоровьеориентирующее, *адаптация обучающихся и общие вопросы воспитания*.

Основной целью данного модуля является вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов. Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в РАПТ, готовности к сотрудничеству, реакция на критику. Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализацию социальных проектов и программ.

Популяризация социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков. Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении. Организация взаимодействия студентов с социальными группами (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).

К основным мероприятия модуля можно отнести:

- краевые мероприятия - конкурс «Педагог+студент», военно-спортивные игры среди педагогических СПО Края.
- участие в спортивных акциях «Кросс наций», «Лыжня России» и др.
- участие во Всероссийских акциях «Молодежь против террора», «Голубь мира», «Неделя добра», «Мы вместе» и др.
- на внутриколледжном уровне: мероприятия, посвященные 85 –летию Алтайского края, мероприятия, приуроченные к 130 летию города Рубцовска, месячник оборонно-массовой работы, месячник молодого избирателя и др.

Задачи, решаемые в рамках модуля:

- развивать у обучающихся чувство патриотизма и гражданственности;
- создавать условия для успешной социализации обучающихся;
- создать условия для обучения приемам безопасного и законопослушное поведения, правовую культуру обучающихся как основы стабильного общества;
- принимать меры общей профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних, содействующих развитию позитивных интересов подростков, их полезной деятельности;
- привлекать обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание семейных ценностей, укрепления собственного здоровья и осуществление профилактических мер;
- создавать условия в среде ПОО для выявления и развития творческого потенциала обучающихся посредствам их вовлечения в культурно -творческую деятельность;
- приобщить обучающихся к ценностям культуры;
- расширить диапазон теоретических и практических знаний обучающихся о полезной и правильной организации своего досуга и занятости.

Модуль «Классное руководство и наставничество»

Осуществляя классное руководство, педагог организует работу с группой; работу с педагогами, преподающими в данной группе; работу с родителями обучающихся или их законными представителями.

Проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения

педагога и обучающихся, основанных на принципах уважительного отношения к личности ребенка, поддержки активной позиции каждого студента в беседе.

Изучение особенностей личностного развития обучающихся группы через наблюдение за поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в организуемых педагогом беседах по тем или иным нравственным проблемам.

Поддержка студента в решении важных для него жизненных проблем (налаживания регулярные консультации классного руководителя с педагогами-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между педагогами и обучающимися).

Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления.

Проведение классных часов - основной инструмент групповой формы воспитательной работы. Традиционные "Дни рождения группы" способствуют установлению доверительных отношений и сплочению коллектива.

Задачи, решаемые в рамках модуля:

- оказывать социально-психологическую и педагогическую помощь обучающимся;
- выявлять несовершеннолетних, находящихся в социально-опасном положении.
- вовлекать обучающихся в различные виды положительно активной социальной деятельности и обеспечение успеха в ней;
- способствовать формированию навыков конструктивного отстаивания своего мнения.

Классные руководители помогают в организации общетехникумовских мероприятий, являются основным каналом информации для учебной группы.

Модуль «Учебное занятие»

Мероприятия профессиональной направленности, проводимые преподавателями
Профессионально-ориентирующее направление

Элементы воспитательной работы могут осуществляться и через учебное занятие.

На занятиях практикуются "пятиминутки", как элемент социальной адаптации обучающихся. В процессе занятия преподаватель знакомит с актуальными новостями страны и мира из своей предметной области.

Предметные недели: русского и иностранного языка; психологии и педагогики, естественно научных дисциплин. Подготовка на практических занятиях к внутриколледжному этапу Молодые профессионалы и профессиональной олимпиаде. Введена учебный план новая форма классных часов «Разговоры о важном», обладающая мощным воспитательным потенциалом разных направлений.

Задачи, решаемые в рамках модуля: развитие в обучающихся профессионального самоопределения; цифровой, финансовой и предпринимательской культуры, творческого и интеллектуального потенциала, семейных ценностей.

Модуль «Профессиональный выбор»

Создание условий для знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов. Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей. Организация экскурсий, встреч с представителями профессии, организация участия в мастер-классах. Обеспечение результативности воспитательной

составляющей профессионального цикла.

Задачи, решаемые в рамках модуля: актуализация профессиональной мотивации и уверенной профессиональной ориентации обучающихся; формирование компетенции эффективной коммуникации; обеспечение возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме; развитие творческого потенциала обучающихся и повышение их деловой активности.

Модуль «Взаимодействие с родителями»

Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием. Организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Популяризация социально одобряемого поведения представителей старших поколений. Организация мероприятий, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.

В течении учебного года на сайте организации работает "Школа ответственного родительства". Проводятся родительские собрания (дважды в год).

Модуль «Студенческое самоуправление»

Обеспечение включения студентов, обучающихся в формальные и неформальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними, предупреждение их вовлечения в деструктивные группы. Вовлечение студентов в коллегиальные формы управления образовательной организацией.

Задачи, решаемые в рамках модуля: развивать мотивацию к активному и ответственному участию в общественной жизни страны, региона, образовательной организации; государственному управлению через организацию добровольческой деятельности.

Студенческий совет техникума становится инициатором или активным участником мероприятий, акций: День студента, месячник молодого избирателя и др. Активно участвуют в правовой жизни техникума (профилактика правонарушений, дисциплинарные взыскания и др.)

«Организация предметно-эстетической среды»

Организация "фото зон" к праздникам Новый год, День влюбленных, День учителя.

Озеленение территории на субботниках, в рамках Недели добра. Оформление стелажа буккоросинга. Событийный дизайн (к Новому году). Разнообразие техникумовских тематических стендов, посвященных знаменательным датам, событиям и личностям.

Модуль "Внеурочная деятельность".

В КГБПОУ «РАПТ» представлены следующие объединения:

- Секция «Волейбол» (юноши) / (девушки),
- Секция «Футбол»,
- Секция «Стрельба»,
- Секция «Настольный теннис»,
- Секция «Баскетбол»,
- Секция «Тяжелая атлетика»,
- Вокальная студия «Ступени»,
- хореографический коллектив «Импульс»,
- театр теней «МыНеКуклы»,
- команда КВН,
- студенческий волонтерский отряд «ИСКРА»,
- секция военно-патриотического воспитания «Солдаты России»,
- вокально-инструментальной ансамбль «Музыкальная лаборатория»,
- студенческий клуб экологической направленности «ЮнЭк»,
- литературный клуб «Рыцари слова»,

- Студенческий спортивный клуб «Медведи»,
- Медиацентр «STAGE».

Каждое из объединений работает по расписанию еженедельно, согласно программам и тематическим планам.

Задачи, решаемые в рамках модуля:

- саморазвитие и укрепление собственного здоровья;
- развивать артистические и музыкальные способности;
- формировать активную гражданскую и патриотическую, жизненную позицию;
- развитие культурных и творческих направлений;
- развитие экологической культуры бережное отношение к объектам общенациональному достоянию.

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

4.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в техникуме.

Система нормативно-правовых документов, регламентирующих воспитательную деятельность в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» на федеральном, региональном и муниципальном уровнях:

Уровень принятия документа	Наименование документа
Федеральный	- Конвенция о правах ребенка; - Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993); - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; - ФГОС СПО; - Федеральный закон «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» от 24.06.1999 N 120-ФЗ; - Федеральный закон от 06.03.2006 № 35-ФЗ «О противодействии терроризму»; - Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2016-2020 г.г.», утвержденная постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493; - Концепция развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 г., утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2018 г. №2950-р.; - Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р.; - Федеральный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)», утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по

	стратегическому развитию и национальным проектам от 24.12.2018 г. №16.; - Федеральный проект «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 24.12.2018 г. №16.; - Стратегия развития волонтерского движения в России, утвержденная на заседании Комитета Государственной Думы Российской Федерации по делам молодежи (протокол No 45 от 14 мая 2010 г.); - Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденные распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 г. No 2403-Р); - Методология (целевая модель) наставничества обучающихся для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по общеобразовательным, дополнительным общеобразовательным и программам среднего профессионального образования, в том числе с применением лучших практик обмена опытом между обучающимися (утверждена распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 25 декабря 2019 г. № Р-145); - Федеральный закон от 04.12.2007 N 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»; - Указ Президента РФ от 24.03.2014 №172 «О Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО); - Федеральный проект «Спорт-норма жизни» национального проекта «Демография», утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам 24.12.2018 г. №16; - Федеральный проект «Новая физическая культура населения» национального проекта «Демография», утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам 24.12.2018 г. №16; - Федеральный проект «Социальная активность» национального проекта «Развитие образования», утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам 24.12.2018 г. №16; - Государственная программа РФ «Развитие физической культуры и спорта», утвержденная Постановлением Правительства РФ от 15.04.2014 г. №302; - Приказ Минобрнауки России от 23.03.2020 N 462 Об утверждении Порядка осуществления деятельности студенческих спортивных клубов (в том числе в виде общественных объединений), не являющихся юридическими лицами - Приказ Министерства просвещения Российский Федерации No 117 от 23.03.2020 «Об утверждении Порядка осуществления деятельности школьных спортивных клубов (в том числе в виде общественных объединений), не являющихся юридическими лицами».
Региональный	- Закон Алтайского края от 04.09.2013г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае»; - Закон Алтайского края от 31.12.2004г. № 72-ЗС «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся

	без попечения родителей, в Алтайском крае»; - Закон Алтайского края от 07.12.2009г. № 99-ЗС «Об ограничении пребывания несовершеннолетних в общественных местах на территории Алтайского края»; - Закон Алтайского края от 05.11.2001г. №87-ЗС «О государственной региональной молодежной политике в Алтайском крае»; - Региональный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования) Алтайский край» на 2018-2024 г. г. национального проекта «Образование»; - Региональный проект «Успех каждого ребенка (Алтайский край)» на 2018-2024 г. г. национального проекта «Образование»; - Государственная программа Алтайского края «Развитие физической культуры и спорта в Алтайском крае», утвержденная Постановлением Администрацией Алтайского края от 26.03.2020 г. №130.
Муниципальный	- Муниципальная программа «Противодействие экстремизму и идеологии терроризма на территории города Рубцовска» на 2021 – 2025 годы - Муниципальная программа «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту в городе Рубцовске» на 2021 - 2025 годы - Муниципальная программа «Развитие молодежной политики в городе Рубцовске» на 2021 - 2024 годы - Муниципальная программа «Развитие физической культуры и спорта в городе Рубцовске» на 2021 – 2024 годы - Муниципальная программа «Профилактика преступлений и иных правонарушений в городе Рубцовске» на 2018-2021 годы от 04.04.2018 г.

4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация программы воспитания техникума обеспечивается квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, заместителя директора по воспитательной работе, педагогов-организаторов, социального педагога, педагогов-психологов, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения. Информация о квалификации, стаже работы сотрудников воспитательной службы представлена в таблице:

№	ФИО	Должность	Образование	Дополнительное образование
1	Рожнова Карина Валерьевна	заместитель директора по ВР	высшее, специальности 1. «Технология и предпринимательство», учитель технологии и предпринимательства 2. «Финансы и кредит», экономист	Институт развития образования имени А.М. Торопова «Организация воспитательной работы в ПОО по при обретенным направлениям в контексте стратегии развития воспитания в РФ до 25 г.» Институт изучения детства, семьи и воспитания «Проектирование рабочих программ воспитания РАО»
2	Мурашов Владимир Анатольевич	преподаватель-организатор ОБЖ	высшее, специальность «Самолеты и авиадвигатели», техник-механик	ПензГТУ, 2017 г., «Педагог профессионального образования. Безопасность жизнедеятельности в организациях профессионального образования, преподавание БЖ в организациях

				профессионального образования», профессиональная переподготовка.
3	Воронцова Наталья Викторовна	руководитель физического воспитания	Высшее, специальность «Физическая культура и биология», учитель физической культуры и биологии средней школы	ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 2021 г., «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», 300 ч. КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2019г., «Организация обучения и социально психологического сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в профессиональных образовательных организациях», 32 ч.
4	Байчук Оксана Валерьевна	педагог-психолог, социальный педагог	Высшее, специальность «Психология», педагог психолог	ООО «Столичный учебный центр», 2020г., «Социальный педагог: Организация социально педагогической деятельности в условиях реализации ФГОС», профессиональная переподготовка; ООО «Столичный учебный центр», 2020 г., «Инклюзивное образование: психолого-педагогические аспекты в условиях реализации ФГОС», 72 ч.
5	Кузнецова Вера Вениаминовна	педагог-психолог	Высшее, специальность «Психология», психолог, преподаватель психологии	Институт практической психологии «Иматон», 2019 г., «Гимнастика мозга «в образовательной кинезиологии. Базовый алгоритм использования программы», 20 ч.; Институт практической психологии «Иматон», 2019г., «Образовательная кинезиология. Секреты уверенного поведения в ситуации оценивания (на экзамене, собеседовании, супервизии)
6	Морланг Алена Игоревна	педагог-организатор	Высшее, специальность «Народное художественное творчество (специализация–хореография)». Художественный руководитель хореографическог о коллектива.	КГБПОУ «БГК», 2020 г., «Методические аспекты организации и подготовки волонтеров инклюзивного добровольчества»; ПензГТУ, 2018 г., «Организация воспитательной работы в учреждении СПО», 72 ч.
7	Гурьева Надежда Анатольевна	воспитатель	Высшее, специальность «Культурология»,	КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021 г.,

			культуролог	«Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования», 36 ч.
8	Никулина Татьяна Николаевна	воспитатель	Высшее, специальность «Педагогика и психология», преподаватель дошкольной педагогики и психологии	КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021 г., «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования», 36 ч.
9	Педагоги КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»	преподаватели дисциплин	-----	-----
10	Классные руководители групп КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»	преподаватели дисциплин	-----	-----

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники техникума, так и иные лица, обеспечивающие прохождение производственных практик, проведения мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве с молодежными и общественными организациями.

4.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

Перечень материально-технического обеспечения воспитательной работы:

спортивный комплекс: спортивные залы, тренажерный зал, лыжные базы, спортивные площадки;

актовый зал;

библиотека, читальные залы;

кабинеты педагога-психолога, социального педагога;

кабинеты с компьютерной техникой, выходом в интернет.

Перечень материально-технического обеспечения реализации образовательной программы, в том числе воспитательной работы, с учётом профессиональной направленности подробно представлен в п. 6.3. ОПОП.

4.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре

объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

– информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
– мониторинг воспитательной работы;
– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

СОГЛАСОВАН
Педагогическим Советом техникума
Протокол от «30» августа 2023 г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
_____ А.В. Карпенко

СОГЛАСОВАНО
Студенческим советом техникума
Протокол от «30» августа 2023 г. №1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
43.00.00 Сервис и туризм
(наименование УГПС)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*
на период *2022-2025 г.г.*

Рубцовск, 2023

Дата	**Содержание и формы деятельности** *Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.*	**Сроки реализации**	**Участник и** *(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)*	**Место проведения**	**Ответственные**	**Коды ЛР**
Модуль Ключевые дела техникума						
1. Адаптация обучающихся и общие вопросы воспитания						
1.	Консультирование классных руководителей по вопросам адаптации обучающихся, назначаемых впервые	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10
2.	Привлечение студентов к участию в творческих коллективах, секциях: информационные объявления о деятельности коллективов, информирование студентов о возможности участия в коллективах на классных часах	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В., Морланг А.И., Мурашов В.А.	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10
3.	Диагностическое обследование студентов-первокурсников с целью выявления коммуникативных навыков, творческих способностей, мотивации к обучению	сентябрь 2023 г.	1	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-2, ЛР-3, ЛР-13, ЛР-14
4.	Проведение родительских собраний в группах первого года обучения с целью ознакомления родителей с требованиями к обучающимся, порядке организации учебного процесса и т.п.	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители, зав. отделениями, администрация	ЛР-2, ЛР-6, ЛР-9, ЛР-17, ЛР-26
5.	Изучение личностных особенностей несовершеннолетних находящихся в социально опасном положении и обучающихся категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа	октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-3, ЛР-17
6.	Определение уровня адаптации	декабрь 2023 г. апрель 2024 г.	1	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-12. ЛР-24
7.	Изучение уровня жизнестойкости	январь 2024 г.	1	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-3, ЛР-7, ЛР-9, ЛР-21

8.	Психодиагностика по запросу. Групповая и индивидуальная психодиагностика обучающихся по запросу родителей и педагогов	в течение года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-3, ЛР-9
2. Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы						
9.	**Мероприятия, посвященные 85 –летию Алтайского края:** -«Алтай. Традиции. Обычаи» (инф. стенд к 85-летию края) - «Читаем об Алтайском крае» (книжная выставка, посвящённая 85-летнему юбилею края) - «Писатели об истории Алтая» (литературно-исторический час)	сентябрь 2023 г. сентябрь-декабрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Суворова Н.М. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17, ЛР-20
10.	**Мероприятия, приуроченные к 130 летию города Рубцовска:** - «Рубцовск. Они создавали историю города» (книжно-иллюстрированная выставка) - «Рубцовск: вчера, сегодня. завтра» Беседа, экскурсия музей РАПТ - «Страница истории Рубцовска» - «Мы в этом городе живём…» (информационный стенд) - «Рубцовск: вчера, сегодня. завтра» Беседа	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Сергеева Е.В. Суворова Н.М. Сергеева Е.В.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25
11.	«Недаром помнит вся Россия…» 7 сентября - 210 лет со времени Бородинского сражения в Отечественной войне 1812 года	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17
12.	**Мероприятия, посвященные Дню толерантности:** - День уважения и терпения (информационный стенд к дню толерантности) - мероприятия, посвященные Международному дню толерантности - акция (флешмоб) «Толерантность наше кредо»	ноябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Морланг А.И.,	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25
13.	**Мероприятия, посвященные Дню народного единства:** - «Мы едины – мы непобедимы» (информационный стенд) - «В единстве наша сила» викторина День народного единства - «Когда мы едины – мы непобедимы» (информационный стенд к 4 ноября – Дню народного единства) - «4 ноября – славный день в истории России» (патриотический час)	ноябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Зоткина Е.Б. Суворова Н.М. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17
14.	«Права + обязанности»	декабр	1-4	КГБПОУ	Сергеева	ЛР-1, ЛР-5,

	(книжная выставка, к дню Конституции РФ)	ь 2023 г.		«РАПТ»	Е.В.	ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17
15.	**Мероприятия, посвящённый Дню Героев Отечества – 9 декабря:** - «9 декабря – День Героев Отечества» лит-музыкальная композиция - «Отечества герои» (книжно-иллюстрированная выставка) - «Герои Отечества – слава и гордость России» (информационный стенд)	декабрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Зоткина Е.Б. Черныше ва С.И Сергеева Е.В. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25
16.	**Мероприятия, посвященные празднованию Дня неизвестного солдата:** - волонтерская акция «Памяти павшим войнам, посвящается…» - урок мужества	декабрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Мурашов В.А. Классные руководи тели	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25
17.	**Мероприятия, посвященные Героям блокады Ленинграда:** - «Бессмертный подвиг Ленинграда» (выставка, посвящённая годовщине снятия блокады Ленинграда) - «Героям блокады посвящается…» беседа, видео-презентация - «Блокада. Мужество. Герои» (книжная выставка) - «Был город-фронт, была блокада…» (урок мужества)	январь 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М. Черныше ва С.И. Зоткина Е.Б. Сергеева Е.В. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25
18.	**В рамках Международного дня борьбы с коррупцией:** - размещение информации противокоррупционной направленности на стенде учреждения; -проведение классных часов и родительских собраний с целью разъяснения политики техникума в отношении коррупции (в том числе, при участии сотрудников правоохранительных органов) -акция по борьбе с коррупцией «Белый конверт» - «Рушит ли коррупция наши мечты» интерактивная беседа - «Будущее России за вами» беседа - викторина - презентация к Международному дню борьбы с коррупцией	1.12-9.12. 2023 г. в течени е года январь 2024 г. декабрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Рожнова К.В. классные руководи тели, Рожнова К.В. Морланг А.И, СВО «ИСКРА» Сергеева Е.В. Зоткина Е.Б.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17
19.	**Военно-патриотический месячник:** ▪ Стрельба ▪ Конкурс по подтягиванию ▪ Поднимание гири ▪ Стритбол ▪ Мини-футбол ▪ Настольный теннис	Январь - февраль 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Мурашов В.А. Миронов В.В. Катрашов В.Т. Воронцов а Н.В. Катрашов	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17, ЛР-25

	▪ Дартс ▪ волейбол Итоговый спортивный праздник				а О.Г.	
20.	**Работа музея РАПТ:** - «Воины - освободители» Беседа, музей РАПТ - Воины – интернационалисты» (слайд-беседа о выпускниках техникума, погибших в локальных войнах) Беседа - «Бессмертный полк» Беседа	январь 2024 февраль 2024 май 2024	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В., классные руководители	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15, ЛР-17, ЛР-20
21.	**Мероприятия, посвященные Дню памяти воинов-интернационалистов:** - классные часы, посвященные Дню памяти воинов-интернационалистов (в том числе, при участии представителей Союза десантников России в г. Рубцовске) - «Воину - интернационалисту» книжно-иллюстративная выставка (15 февраля - День памяти воинов-интернационалистов в России) - «Праздник мужества, чести и долга» (информационный стенд, посвящённый Дню защитника Отечества) - «Афганистан: без права на забвение» (выставка, посвящённая дню вывода советских войск из Афганистана 15 февраля 1989 года)	февраль 2024	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Классные руководители, Рожнова К.В. Черныше ва С.И. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17
22.	**Месячник «Я молодой избиратель»:** -Правовой час: «Молодежь и выборы» -«Почему мой голос важен» ко дню выборов - «Определи своё будущее» (информационный стенд молодому избирателю) - «Азбука молодого избирателя» (информационный стенд)	февраль 2024	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М. Зоткина Е.Б. Сергеева Е.В. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6,ЛР-15
23.	**Мероприятия, посвященные празднованию Дня воссоединения Крыма с Россией (18 марта):** - акция волонтерского отряда, - видеопрезентация - «Крымская весна» (информационный стенд) - «Крым: возвращение в Россию» (информационный стенд)	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И., Студенческий совет Сергеева Е.В. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-17
24.	**Мероприятия, посвященные Дню Победы**: - праздничная программа,	май 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И.,	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-

	посвященная Дню Победы - Краевой конкурс молодых поэтов и декламаторов «Голос Победы» - участие во всероссийских акциях, приуроченных к 9 мая - презентация «Страницы из жизни на войне» - Акция «Прочти книгу о войне» - «Ожили в памяти мгновения войны...» Видео презентация - «Салют, Победа!» (информационный стенд) - «Загадки и тайны Великой Отечественной» (патриотический час, посвящённый 9 Мая)	апрель – май 2024 г. апрель - май 2024 г. май 2024 г.			Мурашов В.А. Кулабухова О.В. Рожнова К.В. Сергеева Е.В. Зоткина Е.Б., Чернышева С.И. Зоткина Е.Б. Суворова Н.М. Суворова Н.М.	16
25.	**- месячник спортивных мероприятий, посвященный Дню Победы** ▪ Стрельба ▪ Поднимание гири ▪ Стритбол ▪ Мини-футбол ▪ Настольный теннис	май 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В. Катрашов В.Т. Катрашова О.Г. Мурашов В.А. Миронов В.В	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-17
26.	**Мероприятия, приуроченные ко Дню памяти и скорби:** - исторический час «День памяти и скорби» - видеопрезентация ко Дню памяти и скорби	22 июня 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Чернышева С.И. Студенческий совет	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-10, ЛР-15, ЛР-16, ЛР-17
27.	**Мероприятия ко Дню России:** - «Россия - великая наша держава!» выставка-панорама - флешмоб от волонтерского отряда «Искра» - «Россия – родина моя» (информационный стенд, посвящённый Дню России – 12 июня)	12 июня 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Зоткина Е.Б. Морланг А.И. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5
28.	Участие в городских мероприятиях ко Дню российского флага	август 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И.	
6. Профилактика правонарушений. Правовое просвещение						
29.	Выявление подростков, находящихся в трудной жизненной ситуации, склонных к употреблению алкоголя, наркотиков, суициду, членов неформальных молодежных организаций. Составление банка данных детей «группы риска»	сентябрь – октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В. Классные руководители	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-23
30.	Просмотр видеофильмов на классных часах по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма. Ответственность	сентябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-

	УК и АК РФ.				К.В.	23
31.	Ежедневный контроль посещаемости занятий, успеваемости обучающихся «группы риска»	в течение года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители, Байчук О.В., Кузнецова В.В., Рожнова К.В., зав. отделениями	ЛР-3
32.	Индивидуальная работа со студентами склонными к правонарушениям, потреблению психоактивных веществ	в течение года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители, Байчук О.В., Кузнецова В.В., Рожнова К.В., зав. отделениями	ЛР-2, ЛР-3, ЛР-5, ЛР-7, ЛР-8, ЛР-10, ЛР-18
33.	Профилактические беседы, проводимые социальным педагогом на 1-2 курсе: - «Скажи здоровому образу жизни – «Да»» - «Права и обязанности несовершеннолетних» - «Вредные привычки и их влияние на здоровье» - «Вирус сквернословия»	ноябрь 2023 г. декабрь 2023 г. март 2024 г. апрель 2024 г.	1-2	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-9, ЛР-13
34.	«Наша Конституция» (выставка, посвящённая Дню Конституции РФ – 12 декабря)	декабрь 2023	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-7
35.	Работа Совета профилактики правонарушений	в течение года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Рожнова К.В.	ЛР-9
36.	**Мероприятия по противодействию идеологии терроризма, экстремизма:** - классные часы по профилактике терроризма и экстремизма в рамках реализации проекта «Открытый диалог» - диагностическое тестирование студентов с включением вопросов, позволяющих оценить склонность студентов к терроризму, экстремизму; - распространение памяток по противодействию экстремизму, терроризму, размещение информации на сайте техникума; - обновление стенда по профилактике терроризма	в течение года октябрь 2023 г., декабрь 2023 г., апрель 2024 г. сентябрь-октябрь 2023 г. сентябрь 2023 г. в	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители, Морланг А.И., Рожнова К.В. Байчук О.В., Кузнецова В.В. Морланг А.И., Рожнова К.В. Рожнова К.В.	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-23

		течение года				
37.	- показ фильмов профилактической направленности	в течение года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Классные руководители	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-23
38.	- формирование у несовершеннолетних навыков ответственного и безопасного поведения в современной информационно-телекоммуникационной среде через обучение их способам защиты от вредной информации (в том числе, Единый урок безопасности в сети интернет)	в течение года (сентябрь-ноябрь 2023)	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	преподаватели информатики	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-23
39.	- диагностика, направленная на раннее выявление немедицинского потребления наркотических и психотропных веществ (обучающиеся 1-2 курса)	ноябрь 2023	1-2	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Кузнецова В.В.	ЛР-2, ЛР-3, ЛР-5, ЛР-7, ЛР-8, ЛР-10, ЛР-18
40.	«Законы России на страже прав человека» Книжная выставка	декабрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И.	ЛР-2, ЛР-3, ЛР-5, ЛР-7, ЛР-8, ЛР-10, ЛР-18
41.	-акция «Узнай свой ВИЧ-статус – пройди тест на ВИЧ» (при участии сотрудников СПИД-центра); - информационные лекции о ВИЧ-инфекции (при участии сотрудников СПИД-центра);	декабрь 2023, май 2024 сентябрь-октябрь 2023	1-4	Социальные партнеры	Рожнова К.В., Байчук О.В.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-9, ЛР-13
42.	«Интернет и я: безопасное соединение» День Информации, познавательный час, в рамках Всероссийского урока безопасности в сети Интернет	апрель 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Зоткина Е.Б. Черныше ва С.И.	ЛР-3, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-21, ЛР-23
Модуль Классное руководство						
1. Адаптация обучающихся и общие вопросы воспитания						
43.	Еженедельные классные часы	по расписанию	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова К.В.	ЛР-9, ЛР-13, ЛР-21, ЛР-22
44.	Еженедельные классные часы «Разговоры о важном»	по расписанию	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова К.В.	ЛР-2, ЛР-ЛР-9, ЛР-12, ЛР-14, ЛР-17
6. Профилактика правонарушений. Правовое просвещение						
45.	Классные часы о законопослушном поведении	ноябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова К.В.	ЛР-3
46.	- классные часы на темы: «Наша жизнь-в наших руках. Влияние наркотических средств на организм	февраль 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-7, ЛР-9, ЛР-12, ЛР-13

	человека»/ «Легкие деньги. Ответственность за потребление, распространение и хранение наркотических средств»				К.В.	
47.	Классные часы педагога-психолога «Половое воспитание» для обучающихся 2 курса	февраль 2024 г.	2	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-7, ЛР-12
48.	- классные часы на темы: «Алкоголизм-мир наизнанку»/ «Ответственность за распитие спиртных напитков и появление в общественных местах в нетрезвом виде. Виды правонарушений совершаемых в алкогольном опьянении»	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководители/ Рожнова К.В.	ЛР-3, ЛР-6, ЛР-7, ЛР-9, ЛР-12, ЛР-13
49.	-классные часы педагога-психолога «Профилактика потребления поверхностно-активных веществ» для обучающихся 3 курса	ноябрь 2023 г.	3	КГБПОУ «РАПТ»	Кузнецова В.В.	ЛР-2, ЛР-3, ЛР-5, ЛР-7, ЛР-8, ЛР-10, ЛР-18
3. Духовно-нравственное направление воспитательной работы						
50.	**Мероприятия, посвященные Дню космонавтики:** - классные часы, посвященные ко Дню космонавтики	апрель 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Классные руководители	ЛР-2, ЛР-4, ЛР-6,ЛР-10, ЛР-16
Модуль Организация предметно-эстетической среды						
3. Духовно-нравственное направление воспитательной работы						
51.	**Мероприятия, приуроченные ко Дню словаря:** - «С.И. Ожегов – хранитель русской речи» (книжно-иллюстративная выставка)	сентябрь – октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М.	ЛР-6, ЛР-7, ЛР-12
52.	**130-лет со дня рождения Марины Цветаевой:** - «Трагическая муза Марины Цветаевой» (книжная выставка, посвящённая 130-летию со дня рождения Марины Цветаевой – 8 октября 1892 г.)	октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М.	ЛР-5, ЛР-1
53.	**Мероприятия, посвященные Дню матери:** - «Прекрасна женщина с ребенком на руках» книжно-иллюстративная выставка - «Весь мир согрет любовью материнской» (информационный стенд, посвящённый Дню матери)	ноябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И. Суворова Н.М. Зоткина Е.Б. Черныше ва С.И. Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-17, ЛР-18
54.	**Мероприятия, приуроченные ко Дню российской науки:** - тематические выставки - тематические классные часы - книжная выставка ко дню рождения Ома Г.С. (235 лет)	февраль 2024 г. март	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И. Классные руководители	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-12, ЛР-17, ЛР-18

	«Из истории физики»	2024 г.			Зоткина Е.Б.	
55.	**Мероприятия, посвященные международному женскому дню:** - «В честь прекрасных дам» (информационный стенд) - «Поэты женщинам, о женщинах» (книжная выставка)	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И. Суворова Н.М. Сергеева Е.В.	ЛР-2, ЛР-4, ЛР-6,ЛР-10, ЛР-16
56.	**Мероприятия, посвященные Дню космонавтики:** - «Просто звезд там слишком много…» книжная выставка - «Космос – это мы» (книжно-иллюстрированная выставка)	апрель 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И. Сергеева Е.В.	ЛР-2, ЛР-4, ЛР-6,ЛР-10, ЛР-16
57.	**Мероприятия, приуроченные ко дню славянской письменности:** - «К истокам русского слова» (ко дню славянской письменности) (информационный стенд) - «Откуда азбука пошла» (информационный стенд, посвящённый Дню славянской письменности и культуры – 24 мая) - «Первоучители добра, вероучители народа» инфо-стенд 24 мая - День славянской письменности и культуры	май 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Суворова Н.М. Черныше ва С.И.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-12
58.	**Мероприятия, приуроченные ко Дню весны и труда:** - субботники на территории техникума - участие в городских субботниках - участие в городских мероприятиях	май 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Рожнова К.В.	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-12, ЛР-17, ЛР-18
Модуль Внеурочная деятельность						
3. Духовно-нравственное направление воспитательной работы						
59.	**Мероприятия, приуроченные ко Дню словаря:** - «Бесценное богатство – русская речь» (дискуссионный час о важности русского языка)	сентябрь – октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М. Суворова Н.М.	ЛР-6, ЛР-7, ЛР-12
60.	**130-лет со дня рождения Марины Цветаевой:** - «Поэзия Марины Цветаевой»130 лет со дня рождения русского поэта, прозаика и драматурга Марины Ивановны Цветаевой (1892–1941)	октябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Зоткина Е.Б.	ЛР-5, ЛР-1
61.	**Мероприятия, посвященные Дню матери:** - «Все на земле от материнских рук» конкурс	ноябрь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Зоткина Е.Б. Черныше	ЛР-1, ЛР-5, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-17, ЛР-18

	стихов - «Любимые мамы великих людей» (информационная беседа, посвящённая Дню матери)				ва С.И. Суворова Н.М.	
62.	**Мероприятия, посвященные международному женскому дню:** - «Весны очарование» выставка просмотр	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И. Суворова Н.М.	ЛР-2, ЛР-4, ЛР-6,ЛР-10, ЛР-16
4. Культурно-творческое направление воспитательной работы						
63.	Участие студентов и педагогов во внутритехникумовских, городских и региональных мероприятиях	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	студенты, педагоги	ЛР-15, ЛР-21
64.	Проведение праздника «День знаний»	01.09.2 023	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И.	ЛР-15, ЛР-21
65.	**День российского студенчества:** -Праздник молодости, романтики и надежд (информационный стенд) -Праздничная программа, посвященная празднованию Дня российского студенчества	январь 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В. Морланг А.И.	ЛР-2, ЛР-11, ЛР-21, ЛР-21
66.	Международный женский день	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И., Васильев Р.С.	ЛР-1, ЛР-2, ЛР-5, ЛР-6
67.	Мистер и мисс техникум	март 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Студенче ский Совет / Морланг А.И.	ЛР-1, ЛР-2, ЛР-5, ЛР-6
68.	«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/	май 2024 г.	1-2	КГБПОУ «РАПТ»	Классные руководи тели	ЛР-1, ЛР-2, ЛР-5, ЛР-6, ЛР-8, ЛР-11, ЛР-12, ЛР-17, ЛР-18
69.	Привлечение студентов к участию в акциях, проводимых в течение года	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Рожнова К.В., Морланг А.И., Студенче ский Совет	ЛР-1, ЛР-2, ЛР-11, ЛР-21, ЛР-21
70.	Праздничные мероприятия «Последний звонок»	май-июнь 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Морланг А.И., зав.отделе ниями, кассные руководи тели	ЛР-15, ЛР-21
5. Спортивное и здоровьеориентирующее направление						
71.	«День здоровья» для обучающихся 1 курса	сентяб рь 2023 г.	1	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцов а Н.В. Катрашов В.Т. Катрашов а О.Г. Абзалтди нова З.А. Мурашов	ЛР-2, ЛР-9

					В.А. Миронов В.В	
72.	Месячник спортивных мероприятий, посвященный Дню Победы ▪ Стрельба ▪ Поднимание гири ▪ Стритбол ▪ Мини-футбол Настольный теннис	май 2024	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В. Катрашов В.Т. Катрашова О.Г. Мурашов В.А. Миронов В.В	ЛР-2, ЛР-9
73.	Фестиваль ГТО для обучающихся 1 курса.	май 2024	1	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В. Катрашов В.Т. Катрашова О.Г. Мурашов В.А. Миронов В.В	ЛР-2, ЛР-9
74.	Фестиваль ГТО среди команд учреждений Южного территориального образовательного округа, посвященный юбилею КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»	май-июнь 2024 г.	1-4	Социальные партнеры	Воронцова Н.В. Катрашов В.Т. Катрашова О.Г. Мурашов В.А. Миронов В.В	ЛР-2, ЛР-9
9. Экологическое направление						
75.	«Занимательная экология» (викторина с презентацией слайдов)	ноябрь – декабрь 2023	1-4, Члены экологического клуба «ЮнЭк»	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М.	ЛР-1, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-22
76.	«Времена года. Народный календарь» (цикл экологических посиделок)	в течение года	1-4, Члены экологического клуба «ЮнЭк»	КГБПОУ «РАПТ»	Суворова Н.М., Шилиной О.М., экологическим клубом «ЮнЭк»	ЛР-1, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-22
77.	Проведение экологических акций	в течение года	1-4, Члены экологического клуба «ЮнЭк»	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР-1, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-22
78.	Привлечение студентов к участию в городских акциях по сохранению окружающей	в течение года	1-4, Члены	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР-1, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-22

	среды		эколо гичес кого клуба «Юн Эк»			
79.	Классные часы, посвященные вопросам сохранения окружающей среды	в течени е года	1-4, Члены эколо гичес кого клуба «Юн Эк»	КГБПОУ «РАПТ»	Классные руководи тели	ЛР-1, ЛР-9, ЛР-10, ЛР-16, ЛР-22
Модуль Студенческое самоуправление						
8. Студенческое самоуправление						
80.	Выборы старост групп	сентяб рь 2023	1	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
81.	Организация и проведение учебы старост 1 курса	сентяб рь-октябр ь 2023	1	КГБПОУ «РАПТ»	председат ель Студенче ского совета	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
82.	Обучение студенческого актива в организации массовых внеучебных мероприятий	сентяб рь-октябр ь 2023	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Рожнова К.В., Морланг А.И., Педагоги доп. образован ия.	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
83.	Организация и проведение заседаний Студенческого совета техникума	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	председат ель Совета/ Рожнова К.В.	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
84.	Организация и проведение старостатов	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	председат ель Совета/ Рожнова К.В.	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
85.	Участие в организации и проведении общетехникумовских мероприятий	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Студенче ский совет	ЛР-2,ЛР-22, ЛР-23
Модуль Организация взаимодействия с родителями						
10. Организация взаимодействия с родителями						
1.	Проведение родительских собраний в учебных группах	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели, зав. отделения ми, администрация	ЛР-3, ЛР-7, ЛР-9
2.	Информирование родителей, законных представителей о результатах учебной деятельности обучающихся, нарушениях дисциплины	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели, зав. отделения ми, администрация	ЛР-12
3.	Осуществление мер по социальной поддержке семей	в течени	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В.	ЛР-3

	студентов	е года				
4.	Консультирование родителей по вопросам воспитания, разрешения конфликтов, выхода из сложных жизненных ситуаций	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Кузнецов а В.В., Байчук О.В.	ЛР-3
5.	Правовая поддержка опекунов и законных представителей детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Байчук О.В., Рожнова К.В.	ЛР-3, ЛР-7, ЛР-9, ЛР-12
Модуль Профессиональный выбор						
7. Профессионально-ориентирующее направление						
86.	Организация дежурства учебных групп в техникуме	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели	ЛР-4
87.	Классные часы для обучающихся 1 курса на темы: «Моя профессия…» / «О специальности…»	октябр ь 2023 г.	1	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15
88.	«Учитель – профессия на века» (Викторина ко дню Учителя	октябр ь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Черныше ва С.И.	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15
89.	Проведение Дней специалиста для отделений техникума.	в течени е года	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	библиоте кари	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15, ЛР-24, ЛР-26
90.	«Система начального профессионального образования города» + архивные материалы. Беседа, экскурсия музей РАПТ	октябр ь 2023 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	Сергеева Е.В.	ЛР-4, ЛР-14, ЛР-24, ЛР-26
91.	Встречи с работодателями, экскурсии на производство	в течени е года	1-4	Предприяти я-партнеры	Белоусов Д.Ю., зав. отделения ми	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15
92.	*Встречи со специалистами Центра занятости населения города Рубцовска*	в течени е года	1-4	Социальные партнеры	Белоусов Д.Ю.	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15
93.	Знакомство студентов на классных часах с разделом сайта РАПТ «Трудоустройство»	май 2024 г.	1-4	КГБПОУ «РАПТ»	классные руководи тели/ Белоусов Д.Ю.	ЛР-4, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15, ЛР-24, ЛР-26
11. Мероприятия профессиональной направленности, проводимые преподавателями						
1.	УП.05 Информатика Выполнение презентации «Информационные технологии в профессии повара»	1 семест р	Обуч ающи еся 1 курса, групп а ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Сухина И.Ф.	13,15,17,22,25
2.	УП.04 Математика презентация «Математика в профессии повара»	1 семест р	Обуч ающи еся 1 курса, групп а ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Тиньгаева М.Р.	ЛР5, ЛР 8, ЛР9, ЛР 13
3.	УП.01 Русский язык Диспут «Язык и общество»	1 семест р	Обуч ающи еся 1 курса, групп	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР13, ЛР 26, ЛР 29

			а ПК-22			
4.	УП.02 Литература Конкурс презентаций «Поэты-романтики 19 века»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР11, ЛР17
5.	УП.03 Иностранный язык Видео сюжет «Международный день языков»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР14
6.	УП.11 Основы безопасности жизнедеятельности Видео - урок «Патриоты России»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Миронов В.В.	ЛР 3, ЛР 10
7.	УП.10 Физическая культура Дискуссия «Режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В.	ЛР 9
8.	УП.07 История Презентация «Герои первых пятилеток»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2. ЛР5
9.	УП.08 Обществознание Круглый стол «Проблема смысла жизни»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2,ЛР3
10	УП.12 Химия Лекция – беседа «Вклад русских ученых в развитии химии»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 16,ЛР 19, ЛР 22
11	УП.13 Биология Лекция – беседа «Вклад русских ученых в развитии биологии»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 16, ЛР 22
12	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лекция – беседа «Вклад русских ученых в развитии микробиологии»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 16, ЛР 22

			22			
13	УП.14 Основы проектной деятельности Лекция – беседа «Вклад русских ученых в развитии исследовательской деятельности»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 10,ЛР 13,ЛР 19
14	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Видеофрагмент «Обслуживание в ресторанном бизнесе»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР10, ЛР13
15	УП.06 Физика Игра «Знатоки молекулярной физики»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ширшова Г.А.	ЛР.25
16	УП.04 Математика Урок-исследование «Геометрия посуды»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Тиньгаева М.Р.	ЛР5, ЛР 6, ЛР8, ЛР 9
17	УП.02 Литература Видеофрагмент «Серебряный век русской поэзии»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР13, ЛР 26, ЛР 29
18	УП.03 Иностранный язык Презентация «В дружбе народов - сила России!»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР14
19	УП.10 Физическая культура Видеоролик «Методы самостоятельных занятий»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В.	ЛР 9
20	УП.07 История Дискуссия «Межнациональные отношения: конфронтация и сотрудничество»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2. ЛР5
21	УП.08 Обществознание Дискуссия «Современная молодежь: проблемы и перспективы»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2,ЛР3
22	МДК.01.01 Организация	1	Обуч	КГБПОУ	Зырянова	15, 16, 25

	приготовления, подготовки к реализациии хранения кулинарных полуфабрикатов Презентация «О профессии повара»	семестр	ающиеся 1 курса, группа ПК-21	«РАПТ»	Т. Г.	
23	УП.12 Химия Лекция – беседа « Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и их роль в химии»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 16,ЛР 19, ЛР 22
24	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Презентация «Мой мир – моя профессия»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР16, ЛР18
25	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Презентация: «Самые популярные продукты питания»	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Чмелева Г.В.	ЛР 6,15,21,23
26	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Дискуссия: Современные тенденции развития общественного питания	1 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Чмелева Г.В.	ЛР 7,10,13,19
27	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности Презентация «Рекламные бренды ресторанов»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Сухина И.Ф.	17,21,22,25
28	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности Видеосюжет « (Виртуальная) Экскурсия в ресторан/ кафе»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР6, ЛР18, ЛР25
29	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности Видео - фрагмент «Безопасность жизнедеятельности»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Миронов В.В.	ЛР 3, ЛР 10
30	ОП.09 Физическая культура Беседа «Требования безопасности и гигиенические нормы и правила во время занятий физической культурой на занятиях»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В.	ЛР 9
31	УП.08 Обществознание Викторина «Основной закон государства»	1 семестр	Обучающиеся 3	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2,ЛР3

			курса, группа ПК-20			
32	МДК.02.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Презентация «Формы и методы обслуживания в ресторанах»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Зырянова Т. Г.	13, 20, 21
33	УП.12 Химия Лекция – беседа «Металлы и неметаллы и их в химии»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 16,ЛР 19, ЛР 22
34	ОП.05 Основы калькуляции и учета Видеофрагмент «Важная часть профессии – учет»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР6, ЛР23
35	УП.17 Основы зарубежной кухни Дисскуссия «Кухня народов мира»	1 семестр	Обучающиеся 3 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР8, ЛР11, ЛР14
36	ОП.10 Иностранный язык в профессиональной деятельности Диспут «Лайфхаки в жизни профессионала-повара-кондитера»	1 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР6, ЛР18, ЛР25
37	Учебная практика ПМ 03 Дискуссия на тему «Холодные закуски ресторана»	1 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н..	ЛР 18
38	Учебная практика ПМ 04 Дискуссия на тему «Модная еда»	1 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н..	ЛР 18
39	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Видео- сюжет «Применение современных технологий в приготовлении горячих сладких блюд»	1 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Зырянова Т. Г.	19, 21,24
40	УП.15 Дизайн кондитерских изделий	1 семест	Обучающи	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР17, ЛР20

	Дисскуссия «Зачем кондитеру творческое мышление»	р	еся 4 курса, группа ПК-19			
41	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Видеофрагмент «Важно ли самообразование для кондитера»	1 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР9, ЛР18
42	УП.05 Информатика Выполнение презентации «Интерактивное меню ресторана»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Сухина И.Ф.	13,15,17,22,25
43	УП.04 Математика Конкурс презентаций «Тригонометрические функции»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Тиньгаева М.Р.	ЛР2, ЛР3, ЛР 8,ЛР10
44	УП.01 Русский язык Игра «Изобразительно-выразительные средства языка»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР13, ЛР 26, ЛР 29
45	УП.02 Литература Дискуссия «Личность Родиона Раскольникова»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР11, ЛР17
46	УП.18 Родная (региональная) литература Конкурс презентаций «Моя Родина - Алтай»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР5, ЛР11, ЛР17, ЛР18
47	УП.03 Иностранный язык Quiz «Моя малая Родина. Прошлое. Настоящее. Будущее»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР5, ЛР7, ЛР 8, ЛР11, ЛР14,
48	УП.11 Основы безопасности жизнедеятельности Дискуссия«Альтернативная гражданская служба»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Миронов В.В.	ЛР 3, ЛР 10
49	УП.10 Физическая культура Видеофрагмент «Демонстрация техники выполнения приемов игры и	2 семестр	Обучающиеся 1 курса,	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В.	ЛР 9

	игровой деятельности»		группа ПК-22			
50	УП.07 История Видеофрагмент «Летопись войны»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2. ЛР5
51	УП.08 Обществознание Дискуссия «Перспективы развития экономики России»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2,ЛР3
52	УП.12 Химия Лекция – беседа «Алкоголь и здоровье человека: мифы и реальность»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 16,ЛР 19, ЛР 22
53	УП.13 Биология Лекция – беседа «Наследственность и изменчивость – фундаментальные свойства организмов и их роль в биологии»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 16, ЛР 22
54	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лекция – беседа «Пищеварительная система человека и ее роль в физиологии питания»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 16, ЛР 22
55	УП.14 Основы проектной деятельности Лекция – беседа «Простой и сложный план в исследовательской деятельности»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 7,ЛР 10,ЛР 13,ЛР 19
56	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Дисскуссия «Национальные кафе и рестораны плюсы и минусы»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР3, ЛР13
57	УП.06 Физика Игра «Что? Где? Когда?» по теме «Излучение»	2 семестр	Обучающиеся 1 курса, группа ПК-22	КГБПОУ «РАПТ»	Ширшова Г.А.	ЛР.25
58	УП.04 Математика мероприятие «Математический калейдоскоп»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, групп	КГБПОУ «РАПТ»	Тиньгаева М.Р.	ЛР5, ЛР 8, ЛР9, ЛР 13

			а ПК-21			
59	УП.02 Литература Круглый стол «Поэты-шестидесятники»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Ващилова А.А.	ЛР13, ЛР 26, ЛР 29
60	УП.03 Иностранный язык Дискуссия «Выбор профессии - выбор будущего!»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР6, ЛР18, ЛР25
61	УП.10 Физическая культура Беседа «Готов к труду и обороне»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Воронцова Н.В.	ЛР 9
62	УП.07 История Дискуссия «Место и роль России в современном мире»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Степкина Е.В.	ЛР1, ЛР2. ЛР5
63	Производственная практика ПМ 01 Презентация «Виды нарезки овощей в различных кухнях мира»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н.	ЛР 20
64	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Среда обитания. Видио-фильм «Кетчуп под майонез»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Зырянова Т. Г.	13, 20, 21
65	УП.12 Химия Лекция – беседа «Растворы и их роль в химии»	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Шилина О.М.	ЛР 16,ЛР 19, ЛР 22
66	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Беседа: Новинки товаров на рынке пищевых продуктов	2 семестр	Обучающиеся 2 курса, группа ПК-21	КГБПОУ «РАПТ»	Чмелева Г.В.	ЛР 6,15,21,23
67	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности Брифинг «Азбука здоровья для профессионала»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Преподаватели ин. яз.	ЛР6, ЛР18, ЛР25

68	Учебная практика ПМ 02 Дискуссия на тему «Повар-мой ориентир»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н..	ЛР 18
69	Производственная практика ПМ 02 Презентация: ««Новинки блюд от шеф- поваров	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н...	ЛР 20
70	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Презентация «Приготовление фуршетных бутербродов»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Зырянова Т. Г.	13,21,22,23
71	УП.15 Дизайн кондитерских изделий Дисскуссия «Зачем кондитеру творческое мышление»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР17, ЛР20
72	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Презентация «Установленны правила санитарной гигиены кондитера»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР9, ЛР24
73	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Видеофрагмент «Как стать конлитером с мировым именем»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-20	КГБПОУ «РАПТ»	Ропперт А.А.	ЛР9, ЛР18
74	Производственная практика ПМ 03 Презентация «Современные тенденции в оформлении и подачи блюд»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	КГБПОУ «РАПТ»	Брекис В.Н..	ЛР 20
75	Производственная практика ПМ 04 Дискуссия на тему «Десерты мира»	2 семестр	Обучающиеся 4 курса, группа ПК-19	ООО ПКФ «Альяно»., ресторан «Рандеву» ООО «Союз 2000» (кафе «Любо-дорого», кафе «Жемчужина», ресторан «Мамма-мия»)	Брекис В.Н..	ЛР 20
76	Производственная практика ПМ 05 Дискуссия на тему	2 семестр	Обучающиеся 4	ООО ПКФ «Альяно»., ресторан	Брекис В.Н..	ЛР 24

	«Профессиональная адаптация»		курса, группа ПК-19	«Рандеву» ООО «Союз 2000» (кафе «Любо-дорого», кафе «Жемчужина», ресторан «Мамма-мия»)		

4.8. План внурочной деятельности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол №1 от 31.08.2023

Утверждаю
директор КГБПОУ «РАПТ»
_____А. В. Карпенко
« »_____

Рассмотрено на заседании
Студеческого совета

Протокол №1 от 31.08.2023

План внеурочной деятельности на 2023-2024 учебный год

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

План внеурочной деятельности является частью образовательной программы. Под внеурочной деятельностью в рамках реализации ФГОС СОО следует понимать образовательную деятельность, осуществляемую в формах, отличных от аудиторно-урочной, и направленную на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

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

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

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

Задачи внеурочной деятельности:

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

определить содержание, формы, методы работы с обучающимися в рамках внеурочной

деятельности;

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

разнообразить виды творческой деятельности для наиболее полного

удовлетворения интересов и потребностей, обучающихся в объединениях различной направленности;

оптимизировать учебную нагрузку обучающихся;

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

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

План внеурочной деятельности обеспечивает выполнение гигиенических требований, установленных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и предусматривает организацию внеурочной деятельности в учебных группах, реализующих федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования и среднего профессионального образования. Образовательное учреждение укомплектовано педагогическими кадрами и обладает материально-технической базой для осуществления обучения согласно данному плану внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности реализуется в соответствии с запросом обучающихся, их родителей (законных представителей). Для изучения запроса изучаются потребности, интересы обучающихся посредством анкетирования и опроса родителей и обучающихся.

В соответствии с образовательной программой, внеурочная деятельность должна иметь следующие результаты: достижение обучающимися функциональной грамотности; формирование познавательной мотивации, определяющей постановку образования; успешное овладение учебным предметом, дисциплиной учебного плана; сознательное отношение к труду и будущей профессиональной деятельности; высокие коммуникативные навыки; сохранность физического здоровья обучающихся в условиях Учреждения.

Внеурочная деятельность организуется по направлениям:

духовно-нравственное;

спортивно-оздоровительное;

социальное;

общекультурная деятельность;

общеинтеллектуальное.

Внеурочная деятельность обучающихся организуется через следующие формы: экскурсии; объединения дополнительного образования; спортивные секции студенческого спортивного клуба; конференции; студенческое самоуправление, студенческое научное общество; олимпиады; соревнования; конкурсы, фестивали; поисковые и научные исследования; общественно-полезные практики; проектная деятельность.

Д Для реализации внеурочной деятельности в Учреждении организована оптимизационная модель внеурочной деятельности. Она заключается в оптимизации всех внутренних ресурсов Учреждения, его партнеров и сторонних организаций, осуществляющих образовательную и социальную деятельность. В ее реализации принимают участие все педагогические работники (преподаватели, руководители учебных групп (кураторы), руководитель физического воспитания, педагог-организатор ОБЖ, социальный педагог, педагог дополнительного образования, преподаватели, реализующие дополнительные общеразвивающие программы, учебно-вспомогательный потенциал), работники и специалисты образовательной сети Учреждения: общеобразовательные организации - профессиональные образовательные организации - организации дополнительного образования - объединения юридических лиц, работодателей и их объединений,

общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования.

Координирующую роль внеурочной деятельности обучающихся выполняет классный руководитель учебной группы (куратор), который в соответствии со своими функциями и задачами: взаимодействует с педагогическими работниками, а также учебновспомогательным персоналом образовательного учреждения; организует в учебной группе образовательный процесс, оптимальный для развития положительного потенциала личности обучающихся в рамках деятельности коллектива; организует систему отношений через разнообразные формы воспитывающей деятельности коллектива учебной группы, в том числе, через органы самоуправления; организует социально значимую, творческую деятельность обучающихся; ведёт учёт посещаемости занятий внеурочной деятельности.

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

Внеурочная деятельность для обучающихся осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписанием занятий. Количество часов в неделю составляет от 4 до 6 часов в неделю.

Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по субботу во второй половине дня, окончание учебного процесса в соответствии с расписанием.

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

При организации внеурочной деятельности реализуются дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы (далее - системные курсы внеурочной деятельности). На их изучение установлено определенное количество часов в неделю в соответствии с рабочей программой преподавателя. Системные курсы реализуются в соответствии с расписанием по внеурочной деятельности по программам, утвержденных Дополнительной общеобразовательной программой Учреждения. И несистемные (тематические) занятия внеурочной деятельности (на их изучение установлено общее количество часов в год в соответствии с рабочей программой воспитания). Несистемные (тематические) занятия реализуются в рамках календарного воспитательного плана. Несистемные (тематические) занятия проводятся в свободной форме, с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований. Возможно проведение занятий с группой обучающихся, с учетом их интересов и индивидуальных особенностей. Несистемные (тематические) занятия разрабатываются из расчета общего количества часов в год, определенного на их изучение планом внеурочной деятельности. Образовательная нагрузка несистемных (тематических) курсов распределяется в рамках семестров.

Учет занятости обучающихся системными внеурочными занятиями осуществляется педагогами, реализующими дополнительные общеразвивающие программы (руководителями студенческих центров) в журнале занятий, в котором содержится следующая информация: ФИО преподавателя, ФИ обучающегося, дата присутствия/отсутствия обучающегося, название курса, дата и тема проведенных занятий. Контроль над выполнением плана внеурочной деятельности (системных занятий) ведет заместители директора по воспитательной работе.

Расписание занятий секций и творческих объединений								
№ п\п	Название секции\творческого объединения	Руководитель	Расписание занятий					
			Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
1.	Поэтический клуб «Рыцари слова»	Кулабухова О.В.	15.00-17.00 **корпус №1**			13.00-17.00 **корпус №1**		
2.	Экологический клуб «ЮнЭк»	Шилина О.М.	15.00-17.00 **корпус №1**		15.00-17.00 **корпус №1**		15.00-17.00 **корпус №2**	
3.	Военно-патриотический клуб «Солдаты России»	Мурашов В.А.	15.00-17.00 **зал корпус №3**			13.00-17.00 **зал корпус №3**	15.00-17.00 **зал корпус №3**	
4.	Вокально-инструментальный ансамбль «Музыкальная лаборатория»	Васильев Р.С.	15.00-17.00 **зал корпус №3**					15.00-17.00 **зал корпус №3**
5.	Хореографическая студия «Импульс»	Морланг А.И.		15.00-17.00 **зал корпус №3**		15.00-17.00 **зал корпус №3**		
6.	Вокальная студия «Ступени»	Золотарева Е.С. Редкокаша Ф.А.	13.00-15.00 **зал корпус №3 преподаватели**		15.00-17.00 **зал корпус №3**	13.00-15.00 **зал корпус №3 преподаватели**	15.00-17.00 **зал корпус №3**	
7.	Медиаклуб «STAGE»	Ефимкин А.Е.			Среда 15.00-17.00 **корпус №1**	Четверг 15.00-17.00 **корпус №1**	Пятница 15.00-17.00 **корпус №1**	
8.	СВО «ИСКРА»	Морланг А.И. Ушакова А.А. (студент группы КСК-20)	Понедельник 15.00-17.00			Среда 15.00-17.00	Пятница 15.00-17.00	
9.	*Футбол*	**Катрашов В.Т.**		**16.00-18.00 с/з№3**			**16.00-18.00 с/з№3**	
10.	*Настольный теннис*	**Катрашова О.Г.**	**16.00-18.00 с/з№3**		**16.00-18.00 с/з№3**			
11.	*Стрельба*	**Мурашов В.А.**		**16.00-18.00 Тир корпус №3**		**16.00-18.00 Тир корпус №3**		
12.	*Тяжелая атлетика*	**Миронов В.В.**		**15.30-17.30 тренажерный зал корпус №2**		**15.30-17.30 тренажерный зал корпус №2**		

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

5.1. Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования (далее — система оценки) представляет собой один из инструментов реализации Требований стандартов к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования, направленный на обеспечение качества образования, что предполагает вовлеченность в оценочную деятельность как педагогов, так и обучающихся. Система оценки достижения планируемых результатов представляет собой один из механизмов управления реализацией основной образовательной программы среднего общего образования и выступает как неотъемлемая часть обеспечения качества образования.

Система оценки направлена на закрепление основных направлений и целей оценочной деятельности, ориентированной на управление качеством образования, описание объекта и содержания оценки, критериев, процедуры и состава инструментария оценивания, форм представления результатов, условий и границ применения системы оценки.

Система оценки призвана обеспечить комплексный подход к оценке результатов освоения основной образовательной программы, позволяющий вести оценку предметных, метапредметных и личностных результатов; оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся в процессе освоения основной общеобразовательной программы.

Система оценки 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) и позволяет использовать результаты промежуточной аттестации, характеризующие уровень достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования, при оценке деятельности образовательного учреждения, педагогических работников.

При общеобразовательной подготовке в техникуме по ППКРС практикуется проведение и летней промежуточной аттестации, на которых каждый обучающийся должен сдать дифференцированные зачеты и экзамены по предметам из числа базовых и профильных.

Итоги оцениваются по 5-бальной шкале. При сдаче дифференцированного зачета или экзамена могут учитываться как значимые достижения обучающегося (участие в олимпиадах, конкурсах, конференциях и т.д.), так и систематическое выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практических заданий и т.д. Оценка за дифференцированный зачет или экзамен выставляется в зачетную книжку и сводную ведомость. Для обучающихся, своевременно не сдавших дифференцированный зачет или экзамен, имеющих уважительную причину, составляется дополнительный график промежуточной аттестации. В данный график включаются также обучающиеся, получившие на экзамене неудовлетворительную отметку.

В соответствии с ФГОС СОО основным объектом системы оценки результатов образования, её содержательной и критериальной базой выступают требования Стандарта, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования.

При оценке результатов деятельности образовательных учреждений и работников образования основным объектом оценки, её содержательной и критериальной базой выступают планируемые результаты освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

Профессиональные образовательные организации, осуществляющие реализацию ППКРС СПО с получением среднего общего образования, оценивают качество освоения

учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения ООП среднего общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструментарию для оценки достижения планируемых результатов, а также представлению и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образовательных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется достижение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индивидуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

Особенности оценки личностных результатов.

Оценка личностных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых результатов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные действия» программы формирования универсальных учебных действий.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательного процесса, включая внеурочную деятельность, реализуемую семьёй и техникумом.

Основным объектом оценки личностных результатов служит сформированность универсальных учебных действий, включаемых в следующие три основные блока:

1) сформированность основ гражданской идентичности личности;

2) готовность перейти к самообразованию на основе учебно- познавательной мотивации;

3) сформированность социальных компетенций, включая ценностно- смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание.

В соответствии с требованиями Стандарта достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности образовательного учреждения и образовательных систем разного уровня. Поэтому оценка этих результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе мониторинговых исследований на основе централизованно разработанного инструментария. К их проведению привлекаются специалисты, обладающие необходимой компетентностью в сфере психологической диагностики развития личности в подростковом возрасте.

Результаты мониторинговых исследований являются основанием для принятия различных управленческих решений.

В текущем образовательном процессе возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательном учреждении; участии в общественной жизни образовательного учреждения и ближайшего социального окружения, общественно-

полезной деятельности; прилежании и ответственности за результаты обучения; готовности и способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, проектирование индивидуального учебного плана; ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами различных предметов в рамках системы профессионального образования.

Особенности оценки метапредметных результатов.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования, представленных в разделах «Регулятивные универсальные учебные действия», «Коммуникативные универсальные учебные действия», «Познавательные универсальные учебные действия» программы формирования универсальных учебных действий, а также планируемых результатов, представленных во всех разделах междисциплинарных учебных программ.

Формирование метапредметных результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным объектом оценки метапредметных результатов является:

- способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;
- способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;
- способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

Оценка достижения метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита индивидуального проекта.

Дополнительным источником данных о достижении отдельных метапредметных результатов могут служить результаты выполнения проверочных работ (как правило, тематических) по всем предметам. В ходе текущей, тематической, промежуточной оценки может быть оценено достижение таких коммуникативных и регулятивных действий, которые трудно или нецелесообразно проверять в ходе стандартизированной итоговой проверочной работы, например, уровень сформированности навыков сотрудничества или самоорганизации.

Оценка достижения метапредметных результатов ведется также в рамках системы промежуточной аттестации. Для оценки динамики формирования и уровня сформированности метапредметных результатов в системе накопленной оценки все вышеперечисленные данные (способности к сотрудничеству и коммуникации; способность к решению проблем и др.) наиболее целесообразно фиксировать и анализировать в соответствии с разработанными образовательным учреждением:

а) программой формирования планируемых результатов освоения междисциплинарных программ;

б) системой промежуточной аттестации (накопленной оценки) обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

в) инструментарием для оценки достижения планируемых результатов в рамках текущего и тематического контроля, промежуточной аттестации (накопленной оценки) по предметам;

При этом обязательными составляющими системы накопленной оценки являются материалы:

- стартовой диагностики;
- текущего выполнения учебных исследований и учебных проектов;
- промежуточных работ на межпредметной основе, направленных на оценку сформированности познавательных, регулятивных и коммуникативных действий при

решении учебно- познавательных и учебно-практических задач, основанных на работе с текстом;

- материалы текущего выполнения выборочных учебно-практических и учебно-познавательных заданий на оценку способности и готовности обучающихся к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции; способности к сотрудничеству и коммуникации, способности к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению решений в практику; способности и готовности к использованию ИКТ в целях обучения и развития; способности к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;

- защиты итогового индивидуального проекта.

Таким образом, оценка метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Например, в итоговые проверочные работы по предметам или в комплексные работы на межпредметной основе целесообразно выносить оценку (прямую или опосредованную) сформированности большинства познавательных учебных действий и навыков работы с информацией, а также опосредованную оценку сформированности ряда коммуникативных и регулятивных действий.

Особенности оценки индивидуального итогового проекта.

Индивидуальный итоговой проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимися в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную).

В соответствии с целями подготовки проекта образовательным учреждением разрабатываются требования к итоговому проекту, которые, как минимум, должны включать следующие рубрики:

• организация проектной деятельности,

• содержание и направленность проекта,

• защита проекта;

• критерии оценки проектной деятельности.

Требования к организации проектной деятельности должны включать положения о том, что обучающиеся сами выбирают как тему проекта, так и руководителя проекта; тема проекта должна быть утверждена (уровень утверждения определяет образовательное учреждение); план реализации проекта (разрабатывается обучающимся совместно с руководителем проекта). Образовательное учреждение может предъявить и иные требования к организации проектной деятельности.

В разделе о требованиях к содержанию и направленности проекта обязательным является указание на то, что результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность. В этом разделе описываются также:

а) возможные *типы работ и формы их представления*

б) *состав материалов,* которые должны быть подготовлены по завершению проекта для его защиты.

Так, например, *результатом (продуктом) проектной деятельности* может быть любая из следующих работ:

- письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчёты о проведённых исследованиях, стендовый доклад, мультимедийный продукт и др.);
- творческая работа, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и др.;
- материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;

- отчётные материалы по социальному проекту, могут включать в себя как тексты, так и мультимедийные продукты.

Общим требованием ко всем работам является необходимость соблюдения норм и правил цитирования, ссылок на различные источники.

В разделе о требованиях к защите проекта указывается, что защита осуществляется в процессе проведения итоговых уроков на учебных занятиях, лучшие проекты рекомендуются к участию во внутритехникумовской студенческой научно-практической конференции. Последняя форма является предпочтительнее, т.к. имеется возможность публично представить результаты работы над проектами и продемонстрировать уровень овладения обучающимися отдельными элементами проектной деятельности.

Результаты выполнения проекта оцениваются по следующим критериям:

Примерное содержательное описание каждого критерия. Критерии	**Уровни сформированности навыков проектной деятельности**	
	Базовый	**Повышенный**
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания.
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки.	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена; часть этапов выполнялась под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося.	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение

	и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа / сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

Особенности оценки предметных результатов.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимся планируемых результатов по отдельным предметам. Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным объектом оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно- познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе - метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учетом уровневого подхода, принятого в Стандарте, предполагает выделение базового уровня достижений как точки отсчета при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения обучающихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Для описания достижений обучающихся целесообразно установить следующие пять уровней.

Уровень достижений	Краткая характеристика	Оценка	Отметка
Высокий уровень достижений	Полное освоение планируемых результатов, высокий уровень овладения учебными действиями и сформированностью устойчивых интересов к данной предметной области	«отлично»	«5»
Повышенный уровень достижений	Достаточно глубокое освоение планируемых результатов и сформированность устойчивых интересов к данной предметной области	«хорошо»	«4»
Базовый уровень достижений	Освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач.	«удовлетвори тельно/ зачтено»	«3»
Пониженный уровень достижений	Отсутствие систематической базовой подготовки, не освоено и половины планируемых результатов, осваиваемых большинством обучающихся; имеются значительные пробелы	«неудовлетвори тельно»	«2»

	в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. Требуется специальная диагностика затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказание целенаправленной помощи в достижении базового уровня.		

Описанный выше подход целесообразно применять в ходе различных процедур оценивания: текущего, промежуточного и итогового контроля.

5.2. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Текущий и промежуточный контроль:

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тренировочного тестирования, выполнения самостоятельной работы студентами в целях получения информации о:

- выполнении студентами требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой общения, освоения учебного материала.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, контрольную работу, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по окончанию изучения материала по учебному предмету. Продолжительность сдачи экзаменов составляет 1 неделю после каждого учебного семестра. Количество экзаменов и зачетов не превышает установленной нормы (не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году). Учебным планом предусмотрены:

- 2 семестр – экзамен по дисциплине: «Русский язык»,
- 3 семестр – МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 4 семестр – «Математика», «Химия», «Биология», МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Экзамен по модулю ПМ.01.
- 5 семестр – МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6 семестр – МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Экзамен по модулю ПМ.02.
- 7 семестр – МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.- 8 семестр Экзамен по модулю ПМ.03., ПМ.04., ПМ.05.

Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное усвоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» самостоятельно.

6. Ресурсное обеспечение программы

6.1. Кадровое обеспечение

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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже одного раза в три 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в Приложении 1.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям ОПОП.

№ п/п	Наименование дисциплины	Наименование учебника, учебно-методического пособия
1.	Обществознание	Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019 - 528 с. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Г. Важенин. - 10-е испр. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 528 с. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019 - 144 с.

		Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019 - 240 с. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей (9-е изд.) (в электронном формате), 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/
2.	Математика	1. Башмаков, М.И. Математика. Алгебра и начала математического анализа, геометрия : учебник для образоват. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. - М.: ИЦ «Академия», 2018. - 256с. : ил. - (Проф. образование). 2. Башмаков, М.И. Математика. Задачник : учеб. пособие для сред. проф. образования / М.И. Башмаков. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. - 414 с.: ил. - (Проф. образование). 3. Башмаков, М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019 - 208 с. 4. Башмаков, М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности (3-е изд.) (в электронном формате), 2019 Режим доступа: https://academia-library.ru/ 5. Башмаков, М.И. Математика (7-е изд.) (в электронном формате), 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/ 6. Мордкович, А.Г., Семенов П.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций (базовый и углубленный уровни). В 2 ч. Ч.1. / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 11-е изд., стер. - М.: Мнемозина, 2022. - 455 с. 7. Мордкович, А.Г., Семенов П.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций (базовый и углубленный уровни). В 2 ч. Ч.2. / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича.- 11-е изд., стер. - М.: Мнемозина, 2022. - 351 с. 8. Мордкович, А.Г., Семенов П.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый и углубленный уровни: в 2 ч. Ч.1. / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 11-е изд., стер. - М.: Мнемозина, 2022. - 319 с. 9. Мордкович, А.Г., Семенов П.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый и углубленный уровни: в 2 ч. Ч.2. / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. - 11-е изд., стер. - М.: Мнемозина, 2022. - 264 с. 10. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 10-й класс :

		углубленный уровень : учебник для общеобразовательных организаций / А.Д. Александров, А.Л. Вернер, В.И Рыжик. - 5-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2021. - 270 с. 11. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 11-й класс : углубленный уровень : учебник для общеобразовательных организаций / А.Д. Александров, А.Л. Вернер, В.И Рыжик. - 6-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2021. - 272 с. 12. Гусев, В.А., Григорьев, С.Г., Иволгина, С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.А. Гусев, С.Г. Григорьев, С.В. Иволгина. - 4-е изд., испр. - М.: ИЦ «Академия - 416 с. 13. Гусев, В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.А. Гусев, С.Г. Григорьев, С.В. Иволгина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 416 с. 14. Спирина, М.С. Дискретная математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.С. Спирина, П.А. Спирин. 4-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия» - 368 с. 15. Спирина, М.С. Дискретная математика: сборник задач с алгоритмами решений: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.С. Спирина, П.А. Спирин.3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия»-288 с. 16. Григорьев, В.П. Теория вероятностей и математическая статистика. Сборник задач : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирина, П.А. Спирин. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 192 с. 17. Григорьев, В.П. Сборник задач по высшей математике : учеб. пособие для студ. учреждений проф. образования / В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 160 с. 18. Григорьев, В.П. Элементы высшей математики : учебник для студ. учреждений сред .проф. образования / В.П. Григорьев, Ю.А. Дубинский, Т.Н. Сабурова. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 400 с. 19. Григорьев, В.П. Элементы высшей математики (3-е изд.) (в электронном формате), 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/ 20. Спирина, М.С. Теория вероятностей и математическая статистика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирина, П.А. Спирин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2021. - 352 с. 21. Спирина, М.С. Теория вероятностей и математическая статистика. Сборник задач : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирина, П.А. Спирин. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 192 с. 22. Спирина, М.С. Теория вероятностей и математическая статистика (4-е изд.) (в электронном формате), 2019 Режим доступа: https://academia-library.ru/
3.	Информатика	Цветкова, М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений

		сред.проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 6-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2020 - 352 с Цветкова, М.С. Информатика : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2021. - 352 с. Цветкова, М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019 - 240 с. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб.пособие для СПО / Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019. - 287с.: ил. - (Проф. образование). Цветкова, М.С. Информатика (6-е изд.) (в электронном формате), 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/
4.	Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учеб.для студ.сред.проф.образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева; под ред. В.М. Константинова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 336 с.
5.	Русский язык	Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. -7-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия», 2019. - 416 с. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. -9-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия», 2021. - 416 с Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - 20-е изд. стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 320 с. Контрольно-измерительные материалы. Русский язык. 10 кл. / сост. Н.В. Егорова. 4- е изд., М.: ВАКО,2019, 96 с.
6.	Родная литература	1. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.; под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: ИЦ "Академия, 2019 -432 с. 2. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / Г.А. Обернихина, Т.В., Емельянова, Е.В., Мацыяка, К.В., Савченко; под ред. Г.А. Обернихиной. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019 - 448 с. 3. Литература : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч.1 / [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.] ; под ред. Г.А. Обернихиной. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 432 с. : ил. 4. Литература : учеб. для студ.учреждений сред.проф.образования : в 2 ч. Ч.2 / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В. Савченко] ; под ред. Г.А. Обернихиной. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 448 с. : ил. 5. Обернихина, Г.А. Литература: В 2 ч.: Часть 1 (4-е изд.) (в

		электронном формате) 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/ 6. Обернихина, Г.А. Литература: В 2 ч.: Часть 2 (4-е изд.) (в электронном формате) 2020 //Режим доступа: https://academia-library.ru/
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко — 8-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2021. -368 с.
8.	Химия	Ерохин, Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для образоват. учреждений СПО/Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. -5-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2018. - 496 с.: ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для СПО / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 268 с.: ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия : тесты, задачи и упражнения : учеб. пособие для НПО и СПО / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 335 с.: ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для СПО / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 268 с. : ил. - (Проф. образование). Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для СПО / О.С Габриелян, И.Г Остроумов. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 272 с. Ерохин Ю.М.Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ.учреждений СПО / Ю.М. Ерохин. - М.: Академия, 2019, 288 с. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник для СПО / О.С Габриелян, И.Г Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков; под ред. О.С. Габриеляна. - 6-е изд., стер. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 400 с.
9.	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2018. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2018.
10.	Литература	Литература: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: ИЦ "Академия", 2019, 432 с. Литература: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч. Ч.2. / Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В. Савченко; под ред. Г.А. Обернихиной. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019, 448 с.
11.	Физика	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ.учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О.В. Муртазина. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 160 с.

		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ.учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева. - 7-е изд., испр, доп. - М.: Академия, 2020, 496 с. Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Решения задач : учеб.пособие для СПО / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. - М. : Академия, 2018. - 398 с. : ил. - (Проф. образование). Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач : учеб.пособие для СПО / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 286 с. : ил. - (Проф. образование). Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для СПО / А.В. Фирсов, под ред. Т.И. Трофимовой. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019,352 с. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (5-е изд.) (в электронном формате), 2020.
12.	География	Баранчиков Е.В. География: учебник для студ.учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 320 с.
13.	История	Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 6-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019- 400 с. Артемов, В.В. История: дидактические материалы : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2019. - 368 с. **Электронные издания (ресурсы)** 1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gumer.info/, свободный. – Загл. с экрана. 2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bibliotekar.ru, свободный. – Загл. с экрана. 3. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.world-war2.chat.ru, свободный. – Загл. с экрана. 4. Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI–XVIII столетиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.old-rus-maps.ru, свободный. – Загл. с экрана. 5. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/, свободный. – Загл. с экрана. 6. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://window.edu.ru/, свободный. – Загл. с экрана. 7. Исторические источники по Отечественной истории до начала XVIII в. на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова) [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

		http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm, свободный. – Загл. с экрана. 8. КиберЛенинка. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cyberleninka.ru/, свободный. – Загл. с экрана. 9. Концепции преподавания учебного курса «История России» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://vestnik.edu.ru/uploads/files/2af8f200babe89969f744abd9daccff3.pdf, свободный. – Загл. с экрана. 10.Министерство образования и науки Российской Федерации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://minobrnauki.gov.ru/, свободный. – Загл. с экрана. 11.Научная электронная библиотека (НЭБ). // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.elibrary.ru, свободный. – Загл. с экрана. 12.Российская национальная библиотека // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://nlr.ru/, свободный. – Загл. с экрана. 13.Российское историческое общество // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://historyrussia.org, свободный. – Загл. с экрана. 14.Федеральный портал «Российское образование» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.edu.ru/, свободный. – Загл. с экрана. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/, свободный. – Загл. с экрана.
14.	Английский язык	1. Планета английского. Planet of English : учебник английского языка для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. - 8-е изд., стереотип.- М.: ИЦ "Академия", 2019. - 256 с.: ил. 2. Planet of English : учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская , Г.В. Лаврик] - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2021, 256 с. : ил. + CD 3. Безкоровайная, Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD) (8-е изд.) (в электронном формате) 2020 Режим доступа: https://academia-library.ru/ 4. Агабекян, И.П. Английский язык : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Агабекян. - 3-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д. : Феникс, 2019. - 316 с. : ил. - (СПО). 5. Агеева, Е.А. Английский язык для сварщиков: учебник английского языка для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Агеева. - 2-е изд., испр. - М.: ИЦ "Академия" 2018. - 239 с.: ил. - (Проф. образование). 6. Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнов. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия»,

		2019 - 208 с. 7. Кохан, О.В. Английский язык для технических специальностей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.В. Кохан. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 226 с. : ил. - (Проф. образование). 8. Лаврик, Г.В. Planet of English/ Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное пособие / Г.В. Лаврик - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2021. - 96 с.: ил. 9. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Coocing and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - 14-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. - 319 с.: ил. - (Проф. образование).
15	Основы проектной деятельности	Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: Учебник.- М.: Академия, 2017
16	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2 ч. Изд. Академия, 2018г. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Изд. Академия, 2016г. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2 ч. Изд. Академия, 2018г. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Изд. Академия, 2015г.
17	Основы товароведения продовольственными товарами	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. Академия, 2019г. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. Академия, 2015г.
18	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Изд. Академия, 2014г. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения общественного питания. Изд. Академия, 2015г. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. Изд. Академия, 2018г. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Изд. Академия, 2015г. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения общественного питания. Изд. Академия, 2015г.
19	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2017г. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2018г.
20	Основы калькуляции учета	Потапова И.И. Калькуляция и учет. Изд. Академия, 2014г. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. Изд. Академия, 2013г.

21	Охрана труда	Ю.М.Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учереждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Изд. Академия, 2018г. Графкина М.В. Охрана труда. Изд. Академия, 2018г. Косолапова Н.В. Охрана труда. Изд. Академия, 2019г Попова Т.В. Охрана труда. Изд. Феникс, 2018г.
22	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1. Gateway: General English Course book :учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники»,2011.-240с.: ил. 2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с. 3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. Пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская - М.: Академия, 2018. 4. Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.].- М. :Просвещение , 2009-351с. 5. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.-336с. 6. Английский язык.10 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].-2-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2009.-248с.:ил.-(Английский в фокусе). 7. Английский язык.11 класс:учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.]. 8. -2-е изд.доп. и перераб. -М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2010.-244 с.:ил.-(Английский в фокусе). Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering. Изд. Академия, 2018г.
23	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 9-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2019. - 192 с.: ил. - (Сред. проф. образование). Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 142 с.: ил. - (Сред. проф. образование). Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / В.Ю. Микрюков. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2019. - 282 с.: ил. - (СПО).
24	Физическая культура	Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват.

		организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с. Бишаева А.А.Физическая культура: учебник для СПО / А.А. Бишаева. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2020, 320 с.
25	Дизайн кондитерских изделий	1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 5.Н. Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва. Издательский центр «Академа» 2014 г. 6.И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Москва. Издательский центр «Академа» 2017 г. 7.И. Н. Иванова. Рисование и лепка.Москва. Издательский центр «Академа» 2013 г. 8.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва ООО «Дом славянской книги». 2016 г.
26	Основы деловой культуры	.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

		5.Н. Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва. Издательский центр «Академа» 2014 г. 6.И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Москва. Издательский центр «Академа» 2017 г. 7.И. Н. Иванова. Рисование и лепка.Москва. Издательский центр «Академа» 2013 г. 8.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва ООО «Дом славянской книги». 2016 г.
27	Основы зарубежной кухни	1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 5.Н. И. Андонова, Т. А Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр « Академия», 2018 г. 6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва. ООО «Дом Славянской книги». 2016 г. Дополнительная литература: Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. Советская национальная кухня. г. Москва. «Высшая школа». Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. Зарубежная кухня. г. Москва. «Высшая школа». Справочник повара.
28	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2017г. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2018г. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2019г. Оганесян В.О., Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2019г.
29	ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Изд. Академия,2018г. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Изд. Академия,

	изделий разнообразного ассортимента	2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия, 2014г. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Изд. Академия, 2018г. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. Феникс, 2018г. Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Изд. Феникс, 2018г. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Изд. Академия, 2018г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г Г. Г.Лутошкина, Ж. С. Анохина «Техническое оснащение организации питания». Изд. «Академия», 2018 г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия
30	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Изд. Феникс., 2018г. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Изд. Академия, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изд. Академия, 2018г. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Изд. Академия, 2018г. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Изд. Академия, 2018г. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Изд. Феникс., 2018г. Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Изд. Феникс, 2018г. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Изд. Академия, 2018г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия

31	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. Феникс, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 20015г. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г. Производственное обучение по профессии «Повар» Учебно-методическое Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия
32	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. Феникс, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018г. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2019г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г.
33	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изд. Академия, 2017г. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Изд. Академия, 2012г. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014 Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Изд. Феникс, 2018 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018 Производственное обучение по профессии «Повар» Учебно-

		методическое пособие. Под ред. Андросова В.П. В 4-х частаях. Изделия из дрожжевого теста. Изд. Академия

Самостоятельная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Каждый студент обеспечен доступом к книжному каталогу, содержащему сведения об изданиях по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям. Библиотечный фонд укомплектован основной учебной и дополнительной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов.

Фонд дополнительной литературы включает в себя официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Обеспечен доступ каждого обучающегося к сети Интернет.

6.3.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» располагает необходимой 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:

	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.18 Родная литература	**Кабинет Русского языка и литературы** Компьютер-1шт.; Проектор-1шт.; Акустическая система-1шт.; Доска магнитно-маркерная-1шт.; Таблицы по дисциплине «Русский язык»-1компл., Таблицы по дисциплине «Литература»-1компл.; Комплект портретов по дисциплине «Литература» -1шт.
	УП.03 Иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Кабинет Иностранного языка** Компьютер-1шт.; Экран-1шт.; Проектор-1шт.; Комплексный проект средств обучения “Спектр” -8шт.; Компьютерная презентация-2шт.; Карта Германии-1шт; Портреты-5шт.
	УП.04 Математика	**Кабинет Математики** Компьютер - 1 шт.; Видеопроектор - 1 шт.; Маркерная доска - 1 шт.; Набор прозрачных геометрических тел с сечениями (разборный) – 3 шт.
	УП.05 Информатика ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Кабинет Информатики** Компьютеры – 16 шт.; Мультимедийный проектор – 1 шт. Экран – 1 шт.; Программный комплекс КОМПАС-3D; Open Office; Libre Office; Word; Excel; Mozilla Firefox; Electronics Workbench; Splan; Консультант плюс
	УП.06 Физика	**Кабинет Физики** Компьютер - 1 шт.; Экран - 1 шт.; Принтер - 1 шт.; Калориметры - 12 шт.; Насосы - 2 шт.; Колокол безвоздушный - 1 шт.; Модель броуновского движения - 4 шт.; Прибор для деформации тел - 3 шт.; Психрометр - 1 шт.; Гигрометр - 1 шт.; Камертон - 2 шт.; Выпрямитель – 220 / 4В - 6 шт.; Резисторы - 20 шт.; Реостаты - 5 шт.; Постоянные магниты - 10 шт.; Макеты тепловых двигателей - 4 шт.;

		Макет трансформатора - 2 шт.; Линзы на ножке - 10 шт.; Экраны со щелью - 10 шт.; Электрофорная машина - 2 шт.; Осциллограф - 2 шт.; Термометр демонстрационный - 2 шт.; Амперметры лабораторные - 15 шт.; Вольтметры лабораторные - 15 шт.; Комплект таблиц – 44 шт.; Компакт-диски – 7 шт.
	УП.07 История УП.08 Обществознание УП.16 основы деловой культуры ОП.04 Экономичес-кие и правовые основы профессио-нальной деятельности	**Кабинет Истории, обществознания, права** Компьютер-1шт.; Экран-1шт.; Проектор-1шт.; Настенные карты -10шт.; Лазерные диски-2комп.; Таблицы-1комп.
	УП.09 География	**Кабинет географии** Набор географических карт – 9 шт.; Набор атласов-4 шт.
	УП.10 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	**Спортивный зал** Компьютер -1шт.; Плакат - 2шт.; Стойки волейбольные универсальные на растяжках (для волейбола) -1комп.; Мяч волейбольный тренировочный-12шт.; Антенны с карманом для сетки-2шт.; Сетка волейбольная-2шт.; Кольцо баскетбольное-2шт.; Сетка баскетбольная-2шт.; Щит баскетбольный-2шт.; Мяч баскетбольный № 7 тренировочный-10шт.; Мяч баскетбольный № 6 тренировочный-4шт.; Мяч футбольный № 5 тренировочный-4шт.; Сетка для ворот-2шт.; Насос для накачивания мячей-1шт.; Скамейка гимнастическая жесткая-10шт.; Мат гимнастический прямой-2шт.; Канат для перетягивания-2шт.; Перекладина навесная универсальная-10шт.; Комплект гантелей-10шт.; Штанга обрезиненная-1шт.; Стенка гимнастическая-10шт.; Обруч гимнастический-4шт.; Скакалки- 15шт.; Гири 16кг.-10шт.; Стойки для прыжков в высоту-2шт.; Планка для прыжков-1шт.; Гранаты для метания-6шт.; Эстафетная палочка-4шт.; Определитель высоты прыжка-1шт.; Аптечка медицинская настенная-1шт.; Сейф-железный для инвентаря-2шт. ; Табло перекидное игровое (для волейбола; баскетбола; футбола)-1шт.; Стеллажи для лыж-1шт.; Лыжный комплект-15шт.; Ботинки для лыж-36пар; Лыжи-80пар; Лыжные палки-40пар; Дротик-8шт.; Мишень-2шт.; Стол для настольного тенниса передвижной для помещений-3шт.; Мяч для настольного тенниса-6шт.; Ракетка для настольного тенниса-6шт.; Сетка-3шт.; Набор для игры в шахматы-3шт.; Набор для игры в шашки-1шт.
	УП.11 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	**Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда** Компьютер – 1 шт.; телевизор – 1 шт., макеты автомата Калашникова-3 шт., ; пневматическое оружие – 5 шт., ; приборы радиационной и химической разведки – 1 шт.,; макеты противогазов- 5 шт.; ОЗК- 1шт.; носилки медицинские-2 шт.; военное обмундирование – 5 шт., тренажер «Максим III-01» (авто) – 1шт.

	УП.12 Химия	**Кабинет Химии** Комплект плакат – 7 шт.; Комплект таблиц – 100 шт.; **Лаборатория химии** Микроскоп – 1 шт.; Аналитические весы - 6 шт.; Комплект таблиц – 150 шт.; Комплект плакат – 38 шт.; Комплект таблиц – 50 шт.; Набор реактивов
	УП.13 Биология	**Кабинет Биологии** Микроскоп -12 шт. ; Набор микропрепаратов – 3 шт.; Спиртовка - 2 шт.; Чашка Петри - 36 шт.; Стекло покровное - 1 упак.; Стекло предметное – 1 упак.; Препаровальные иглы – 12 шт.
	УП.14 Основы проектной деятельности	**Кабинет Экологических основ природопользования** Комплект плакатов – 7 шт.; Комплект таблиц – 100 шт.
	УП.15 Дизайн кондитерских изделий	**Кабинет технологии кондитерского производства** Компьютер-1шт.; Экран-1шт.; Проектор-1шт.; Муляжи-7комплектов; Фотоальбомы-18шт.
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены** Микроскоп -12 шт. ; Набор микропрепаратов – 3 шт.; Спиртовка - 2 шт.; Чашка Петри - 36 шт.; Стекло покровное - 1 упак.; Стекло предметное – 1 упак.; Препаровальные иглы – 12 шт.
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.05 Основы калькуляции и учета	**Кабинет товароведения продовольственных товаров** Компьютер -1шт.; Принтер лазерный 792-1шт.; Сканер-1шт.; Экран настенный-1шт.; Мультимедийный проектор «Optoma»-1шт.; Модем-1шт.; Кассовый POS терминал -1шт.; «Штрих – М»8000L-RS232-4шт.; Натуральные образцы товаров-56комп.;Натуральные образцы продовольственных групп товаров-102шт.;Плакаты- 4шт.; Кассовый бокс-1шт.;Кассовая машина «Орион – 100 Ф»-2шт.;Весы электронные-1шт.;Весы рычажные-1шт.; Овоскоп1шт.
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	**Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:** Компьютер -1шт.; Принтер лазерный 792-1шт.; Сканер-1шт.; Экран настенный-1шт.; Мультимедийный проектор «Optoma»-1шт.; Модем-1шт.; Кассовый POS терминал -1шт.; «Штрих – М»8000L-RS232-4шт.; Натуральные образцы товаров-56комп.;Натуральные образцы продовольственных групп товаров-102шт.;Плакаты-4шт.; Кассовый бокс-1шт.;Кассовая машина «Орион – 100 Ф»-2шт.;Весы электронные-1шт.;Весы рычажные-1шт.;Овоскоп1шт.
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к	**Лаборатория - Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков:** Лаборатория - Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков Ноутбук-1шт.; Экран-1шт.; Проектор-1шт.; Стол производственный-12шт .; Шкаф жарочный двухсекционный-2шт.; Шкаф для расстойки-1 шт.; Плита

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.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 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	электрическая кухонная-3 шт.; Плита электрическая «Мечта»-3 шт.; Миксер профессиональный «Food»-1 шт.; Миксер профессиональный «Monyal»-1 шт.; Блендер-5 шт.; Водонагреватель «Thermx»-1 шт.; Холодильник «Бирюса»-2 шт.;Слайсер-1 шт.; Соковыжималка- 1шт.;Микроволновая печь-1 шт.; Весы настольные электронные-2 шт.; Мясорубка-1 шт.; Плита электрическая с индукционным нагревом-5 шт.; Фритюрница-5 шт.; Электрогриль (жарочная поверхность)-5шт.; Электроблинница-5 шт.; Планетарный миксер-5 шт.; Процессор кухонный -5 шт.; Тестомесильная машина-1 шт.; Миксер-1 шт.; Доска разделочная-30 шт.; Блюдо «Трион»-85 шт.; Салатники-19 шт.; Сервизы-3шт.; Сито-9 шт.; Скалка-14 шт.; Сковорода-35 шт.; Терка-4 шт.; Подносы-37 шт.; Селедочница-18 шт.; Соусник-8 шт.; Стакан-20 шт.; Кастрюли-38 шт.; Кисе-17 шт.; Ковш-4 шт.; Комплект наконечников-1 шт.; Кондитерская насадка-17 шт. ; Креманка-9 шт.; Кружка -12 шт.; Ложка-99 шт.; Лопатка-13шт.;Миска пласт.-21 шт.; Молоток для отбивания мяса-5 шт.; Бокал-4шт.; Ваза-6шт.; Ведро для льда-1шт.; Вилка-71шт.; Выемка для теста-29шт.; Горшок для запекания-17шт.; Доска разделочная-30шт.; Ножи-75шт.; Венчик кондитерский-6шт.; Дуршлаг-1шт.; Икорница-2шт.; Картофелемялка-3шт.; Мешок кондитерский-77шт.; Минажница-1шт.; Совок для сыпучих продуктов.-4шт.; Тарелки порционные-37шт.; Набор тарелок «Березка»-1шт.; Набор инструментов для моделирования-1шт.; Набор столовый-3шт.; Набор кастрюль-1шт.; Набор ножей -2шт.; Набор щипчиков для работы с мастикой-2шт.; Набор чайный-1шт.; Ножницы-5шт.; Овощечистка-4шт.; Пиала-6шт.; Подставка под горячее-9шт.; Форма для выпечки кондитерская-84шт.; Щипцы-2шт.; Чашки из нержавеющей стали-18шт.; Сушилка из нержавеющей стали для инвентаря-6шт.

Центр проведения демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело (КОД 1.1.).

Рабочих мест - 5; дегустационная; общая рабочая зона; комната экспертов; комната участников; комната главного эксперта; склад.

Освещение: совмещенное: естественное - боковое - 4 оконных проёма; искусственное - общее.

Вентиляция: естественная (неорганизованная).

Виды сигнализации: пожарная, охранная сигнализация.

Наличие инструкции по охране труда и пожарной безопасности: есть.

Наличие журнала регистрации инструктажа по охране труда и пожарной безопасности: есть.

Средства оказания доврачебной медицинской помощи: аптечка.

Наличие пожарного инвентаря - есть.

Технические средства обучения: ноутбук, телевизор.

Перечень материально-технического оснащения:

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
Рабочие места		
1	Пароконвектомат	5,00
2	Стол-подставка под пароконвектомат	5,00
3	Весы для молекулярной кухни	5,00
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	5,00
5	Плита индукционная	5,00
6	Подставка под индукционную плиту (в комплекте с плитой)	0,00
7	Планетарный миксер	5,00
8	Шкаф холодильный	5,00
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	5,00
10	Стол производственный	15,00
11	Стеллаж 4-х уровневый	5,00
12	Мойка односекционная со столешницей	5,00
13	Смеситель холодной и горячей воды	5,00
14	Набор разделочных досок, пластиковые	5,00
15	Подставка для раделочных досок металлическая	5,00
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	5,00
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	5,00
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5,00
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	5,00
20	Термометр (шуп)	5,00
21	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
22	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
23	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
24	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
25	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
26	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
27	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
28	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
29	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
30	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
31	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
32	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
33	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
34	Гастроемкость из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	15,00
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	15,00
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	10,00
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Luxstahl	5,00
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Luxstahl	5,00

42	Сотейник для индукционных плит Luxstahl	10,00
43	Сотейник для индукционных плит Luxstahl	10,00
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Luxstahl	10,00
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Luxstahl	5,00
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	5,00
47	Шенуа (с сеткой)	5,00
48	Сито для протирания	5,00
49	Сито для протирания	5,00
50	Сито (для муки)	5,00
51	Ложка для мороженного	5,00
52	Шпатель кондитерский прямой	5,00
53	Венчик	10,00
54	Шумовка Luxstahl	5,00
55	Молоток металический для отбивания мяса	5,00
56	Терка 4-х сторонняя	5,00
57	Половник (амет)	5,00
58	Ложки столовые Luxstahl	50,00
59	Набор кухонных ножей (поварская тройка)	5,00
60	Овощечистка	5,00
61	Лопатка-палетка изогнутая	5,00
62	Щипцы универсальные	10,00
63	Набор кондитерских насадок	5,00
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	5,00
65	Форма для выпечки тартов круг	15,00
66	Форма для выпечки тартов овал	15,00
67	Набор кондитерских форм (круг)	5,00
68	Миски нержавеющая сталь	15,00
69	Миски нержавеющая сталь	15,00
70	Миски нержавеющая сталь	15,00
71	Миски нержавеющая сталь	5,00
72	Набор пинцетов для оформления блюд	5,00
73	Ножницы для рыбы, птицы	5,00
74	Тарелка круглая белая плоская	40,00
75	Тарелка глубокая белая	15,00
76	Тарелка глубокая белая	15,00
77	Соусник	15,00
78	Пластиковая урна для мусора	10,00
79	Скребок для теста	5,00
80	Банка для хранения жидкостей	10,00
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	10,00
82	Миска пластик	10,00
83	Мерный стакан	5,00
84	Лопатки силиконовые	15,00
85	Лопатка деревянная	5,00
86	Кисточка силиконовая	5,00
87	Скалка	5,00
88	Силиконовый коврик	5,00
89	Силиконовый коврик перфорированный	5,00

90	Силиконовая форма "кнели"	5,00
91	Силиконовая форма полусфера средняя	5,00
92	Силиконовая форма полусфера большая	5,00
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	10,00
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	10,00
95	Ковёр диэлектрический	10,00
96	Жироуловитель	5,00
Дегустационная		
1	Вилки из нержавеющей стали	10,00
2	Ножи из нержавеющей стали	10,00
3	Ложки из нержавеющей стали	10,00
4	Стол	2,00
5	Мусорная корзина	1,00
6	Кулер 19 л	1,00
7	Весы настольные электронные (профессиональные)	1,00
Общая рабочая зона		
1	Шкаф шоковой заморозки	1,00
2	Микроволновая печь	1,00
3	Фритюрница	1,00
4	Слайсер	1,00
5	Мясорубка	1,00
6	Блендер стационарный	1,00
7	Соковыжималка	1,00
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	1,00
9	Кофемолка	1,00
10	Дегидратор	1,00
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	1,00
12	Погружной термостат	1,00
13	Коптильный пистолет	1,00
14	Термометр инфракрасный	1,00
15	Кулер для воды	1,00
16	Стол производственный	2,00
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	10,00
18	Гастроемкость из нержавеющей стали	1,00
19	Часы настенные (электронные)	1,00
20	Ковёр диэлектрический	2,00
21	Огнетушитель углекислотный	2,00
22	Набор первой медицинской помощи	1,00
Комната экспертов		
1	Ноутбук	1
2	Телевизор	1
3	Пилот, 5 розеток	1
4	Стол	5
5	Стул	10
6	Запираемый шкафчик	1
7	Вешалка	1
8	Мусорная корзина	1
9	Огнетушитель углекислотный	1
Комната главного эксперта		

1	Ноутбук	1,00
2	Принтер А4	1,00
3	Стол	1,00
4	Стул	1,00
5	Вешалка	1,00
Комната участников		
1	Стол	5,00
2	Стул	9,00
3	Запираемый шкафчик	1,00
4	Вешалка	1,00
5	Мусорная корзина	1,00
Склад		
1	Стол производственный	2,00
2	Весы настольные электронные (профессиональные)	1,00
3	Плита индукционная	1,00
4	Холодильный шкаф	2,00
5	Морозильный шкаф	1,00
6	Стол с моечной ванной, двухсекционный	1,00
7	Смеситель для горячей и холодной воды	2,00
8	Стеллаж 4х уровневый	2,00
9	Ножи поварские	1,00
10	Набор разделочных досок., пластиковые	1,00
11	Контейнер для продуктов, 20 литров	10,00

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

– контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
– фонд тестовых заданий;
– экзаменационные билеты;
– контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля;
– методические рекомендации по учебной и производственной практикам;
– методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы;
– методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

– оценка уровня освоения дисциплин;
– оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов;
Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников.
Положение о демонстрационном экзамене.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением 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 (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных занятий, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, прмерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Предусмотрены следующие виды текущего контроля: входной, рубежный контроль, контрольные работы, тестирование, опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный), практическая работа (выполнение заданий практического занятия), лабораторные занятия, работа на семинарском занятии, самостоятельная работа, защита индивидуального проекта и другие формы текущего контроля успеваемости в соответствии с учебно-методическими материалами дисциплины, МДК..

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов, контрольной работы, экзаменов, экзаменов по модулю (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация.

8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

8.1. Требования к организации воспитания обучающихся

Основной целью организации воспитания обучающихся КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» является обеспечение их личностного развития и социализации.

Воспитательную работу в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» реализует воспитательная служба, в состав которой входят педагоги-организаторы, социально-психологическая служба, преподаватель – организатор ОБЖ, преподаватель-организатор физической культуры, воспитатели общежития. Возглавляет воспитательную службу заместитель директора по воспитательной работе.

Педагоги-организаторы выступают в качестве руководителей творческих объединений, а также организуют все массовые мероприятия в техникуме. Преподаватель-организатор физической культуры координирует работу спортивных секций техникума, организует проведение спортивных соревнований в техникуме.

Преподаватель – организатор ОБЖ курирует гражданско-патриотическое направление воспитательной работы, руководит секцией гражданско-патриотической направленности.

Значительную роль в воспитательном процессе играет социально-психологическая служба, которая работает в тесном контакте с администрацией техникума, его структурными подразделениями, классными руководителями, преподавателями, а также устанавливает взаимоотношения с учреждениями здравоохранения, правоохранительными органами и другими субъектами социального партнерства, оказывающими техникуму помощь в воспитании и развитии обучающихся. В состав социально-психологической службы входят специалисты, имеющие квалификацию «педагог-психолог», «социальный педагог».

Воспитатели общежития организуют воспитательную работу в общежитии, осуществляют контроль за соблюдением порядка и дисциплины проживающими в общежитии.

Существенную роль в воспитательном процессе играют классные руководители групп. На еженедельной основе классные руководители проводят классные часы, в том числе тематические, активно привлекают обучающихся к участию в мероприятиях различных уровней, осуществляют контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.

Заместитель директора по воспитательной работе определяет основные направления воспитательной работы, разрабатывает локальные акты, регламентирующие воспитательную деятельность, осуществляет функции организации и контроля деятельности воспитательной службы техникума.

Важным субъектом воспитательного процесса выступает студенческое самоуправление в лице Студенческого совета обучающихся и Студенческого совета общежития.

Воспитательный процесс строится по следующим основным направлениям: адаптация обучающихся, гражданско-патриотическое, спортивное и здоровьеориентирующее, профессионально-ориентирующее, культурно-творческое, экологическое, студенческое самоуправление, профилактика правонарушений (правовое просвещение). В разрезе указанных направлений осуществляется воспитательная работа как на уровне техникума, так и на уровне отдельных групп обучающихся.

В техникуме функционирует студенческий спортивный клуб, творческие коллективы (хореографический и вокальный), студенческие объединения по пяти направлениям, секция военно-патриотического воспитания.

Работа спортивных секций студенческого спортивного клуба, творческих

объединений, секции военно-патриотического воспитания осуществляется в соответствии с разработанными и утвержденными дополнительными общеобразовательными программами.

В течение года обучающиеся и преподаватели техникума принимают участие в мероприятиях различных уровней: всероссийских, региональных, городских, общетехникумовских.

С целью решения задач воспитания и социализации обучающихся в техникуме разработан портфель проектов и программ в области воспитательной работы, который регулярно актуализируется.

Таким образом, воспитательный процесс реализуется в разнообразных формах:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.п.)
– массовые и социокультурные мероприятия;
– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
– деятельность творческих и студенческих объединений;
– психолого-педагогические групповые и индивидуальные консультации;
– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.;
– профориентационные мероприятия (конкурсы профессионального мастерства, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» располагает инфраструктурой, необходимой для реализации воспитательной работы: спортивный комплекс (спортивные залы, тренажерный зал, лыжные базы, спортивные площадки); актовый зал; библиотека, читальные залы; кабинеты педагога-психолога, социального педагога; кабинеты с компьютерной техникой, выходом в интернет, учебные аудитории, производственные мастерские.

8.2 Программа развития универсальных учебных действий

Поянительная записка

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

освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (далее УУД) регулятивных, познавательных, коммуникативных;

способность их использования в познавательной и социальной практике;

самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;

способностькпостроению индивидуальнойобразовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

повышениеэффективностиосвоенияобучающимисяосновной 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, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;

формированиеличностныхценностно-смысловыхориентирови установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;

формирование умений самостоятельного планированияи 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, и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

практическуюнаправленностьпроводимыхисследованийи индивидуальных проектов;

возможностьпрактическогоиспользованияприобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

Цель Программы: обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности при освоении программы подготовки специалистов среднего звена, а также за пределами образовательной организации, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью Программа определяет следующие задачи:

организация взаимодействия педагогов, обучающихсяи, в случае необходимости, их родителей (или законных представителей), работодателей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение УУД в новых для обучающихся ситуациях;

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

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

обеспечение преемственности при переходе от основного общего к среднему общему образованию, к освоению программы подготовки специалиста среднего звена - интеграция УУД в общие компетенции.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития. Отличительными особенностями студентов 1-2 курсов являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения. Получение среднего общего образования - этап, когда все приобретенные ранее компетенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер универсальных.

Описание понятий, функций, состава и характеристик УУД, и их связи с содержанием отдельных учебных предметов и внеурочной деятельностью, а также места УУД в структуре образовательного процесса

В широком значении термин «универсальные учебные действия» означает умение учиться, т.е. способность субъекта к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта.

В более узком (собственно психологическом значении) термин «универсальные учебные действия» (далее УУД) можно определить как совокупность способов действий обучающегося (а также связанных с ними навыков учебной работы), обеспечивающих его способность к самостоятельному усвоению новых знаний и умений, включая организацию этого процесса.

Функции УУД включают:

создание условий для гармоничного развития личности и ее самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, высокой профессиональной мобильностью;

обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять деятельность учения, ставить учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

В составе основных видов УУД можно выделить 3 блока:

- регулятивный;
- познавательный;
- коммуникативный.

В блок регулятивных действий включаются действия, обеспечивающие организацию обучающимися своей учебной деятельности:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено и того, что еще неизвестно;
- планирование: определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование: предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция - внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;
- оценка - выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

Наконец, элементы волевой саморегуляции как способности к мобилизации сил и энергии, способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению препятствий.

В блоке УУД познавательной направленности целесообразно различать общеучебные, включая знаково-символические; логические; действия постановки и решения проблем.

В число общеучебных входят:

самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

знаково-символические действия, включая моделирование (преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта и преобразование модели с целью выделения общих законов, определяющих данную предметную область);

умение структурировать знания;

умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме;

выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели;

извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации;

свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей;

понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

умение адекватно, подробно, сжато, выборочно передавать содержание текста; составлять тексты различных жанров, соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и т.д.).

Наряду с общеучебными, также выделяются универсальные логические действия:

анализобъектовсцельювыделенияпризнаков(существенных,не существенных);

синтез как составление целого из частей, в том числе самостоятельного достраивая, восполняя недостающие компоненты;

выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;

подведение под понятия, выделение следствий; установление

причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений, доказательство;

выдвижение гипотез и их обоснование.

Действия постановки и решения проблем включают формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнера по общению или деятельности, умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

В состав коммуникативных действий входят:

- планированиеучебногосотрудничестваспедагогамииисверстниками;
- определение цели, функции участников,способов взаимодействия;
- постановка вопросов;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы;
- поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта;
- принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера - контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии

с задачами и условиями коммуникации;

- владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с

грамматическими и синтаксическими нормами русского языка.

Овладение обучающимися УУД происходит в контексте всех учебных дисциплин. Требования к развитию УУД находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Информатика», «География», «Химия», «Обществознание», «Биология», «Физика», «Право», «Естествознание», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности, обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования отдельных УУД.

Развитие УУД как результат реализации требования ФГОС СОО к усвоению метапредметных результатов интегрируется в общие компетенции, определенные требованиями ФГОС СПО.

Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

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

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в

предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;

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

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

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

- 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.

Обеспечение формирования познавательных УУД

На уровне среднего общего образования формированиепознавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарныхсвязей, формирования рефлексии обучающегосяи формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего общего образованиярекомендуетсяорганизовыватьобразовательные события, выводящие

обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира, например:

- методологические и философские семинары;

- образовательные экспедиции и экскурсии;

- учебно-исследовательскую работу обучающихся, которая предполагает:

А) выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий, в том числе и профессиональной области;

Б) выбор тематики исследований, связанных с учебными дисциплинами,

не изучаемыми в рамках получения СОО: психологией, социологией, бизнесом и др.;

выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем

местного сообщества, региона, мира в целом.

Для обеспечения формирования познавательных УУД используются практико-ориентированные комплексные задачи и задания. Задания должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

объяснять явления с научной точки зрения;

способность давать оценку и удерживать дизайн научного исследования;

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

полное понимание текста (нахождение информации, интерпретация текста, рефлексия на содержание текста или его форму и их оценка);

распознавать проблемы, возникающие в окружающей действительности, которые могут быть разрешены средствами математики; формулировать эти проблемы на языке математики; решать эти проблемы, используя математические факты и методы;

анализировать использованные методы решения;

умение интерпретировать результаты с учетом поставленной проблемы;

формулировать и записывать решения.

Обеспечение формирования коммуникативных УУД

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего общего образования- открытость. Это предоставляет дополнительные возможности для

организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее.

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации с:

обучающимися других образовательных организаций региона;

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

представителямивласти,местногосамоуправления,фондов, спонсорами, партнерами и др.

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

- ассамблеи, форумы, конференции и т.п. обучающихся;
- 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) в заочных и дистанционных образовательных организациях (школах, колледжах, университетах и т.);

б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

3.3 Обеспечение формирование регулятивных УУД

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

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

а) самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с после дующей сертификацией;

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

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

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

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

е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

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

Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью образовательной организации на уровне среднего общего образования.
На уровне среднего общего образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности и внепредметных способов освоения социальной жизни и культуры.
На уровне среднего общего образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр.
На уровне среднего общего образования сам обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта.
Презентация результатов проектной работы проводится в форме публичной защиты.

Описаниеосновныхнаправленийучебно-исследовательскойипроектной деятельности обучающихся

Возможными направлениямипроектнойиучебно-исследовательской деятельности являются:
исследовательское;
прикладное;
информационное;
социальное;
игровое;
творческое.
На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

социальное;
исследовательское;
информационное.

Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

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

Обучающийся сможет:
решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;
использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.
С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельностей обучающиеся научатся:
формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования;
восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
самостоятельноисовместносдругимиавторамиразрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
адекватнооцениватьрискиреализациипроектаипроведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
адекватнооцениватьпоследствиярealизациисвоегопроекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

Описание условий, обеспечивающих развитие УУД у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно- исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно- исследовательской деятельности обучающихся. Общие требования к условиям:
укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;
уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования.
Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что может включать следующее:

педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся;
педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;
педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали в семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;
педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
педагоги владеют методиками формирующего оценивания;
педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.
Также можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:
сетевое взаимодействие образовательной организации с другими организациями профессионального и дополнительного образования;
обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в данной образовательной организации, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала);
(онлайн-курсов, заочных школ, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культур но-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;
обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику:работутвволонтерскихи благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.
К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри техникума как во время учебных занятий, так и вне их.
Создание условий для развития УУД — это не дополнение к образовательной деятельности, а кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми (а также с младшими, если речь идет о разновозрастных задачах), без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационно-коммуникативными технологиями.
Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися УУД

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных образовательной организацией модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося, например:
образовательное событие;
защита индивидуального проекта;
защита (представление) учебно-исследовательской работы.

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися УУД

Основные требования к оценочному образовательному событию:
материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;
в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.).
в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги СПО, вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;
во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.
Основные требования к инструментарию оценки УУД во время реализации оценочного образовательного события:
для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, педагогам целесообразно разработать самостоятельныйинструментоценки;вкачествеинструментовоценкимогут быть использованы оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;
правилапроведенияобразовательногособытия,параметрыикритерии оценкикаждойформыработы врамкахобразовательногооценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события. По возможности, параметры и критерии оценки каждой формы работы обучающихся должны разрабатываться и обсуждаться с самими студентами;
каждому параметру оценки (оцениваемому УУД), занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;
на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться;
в рамках реализации оценочного образовательного события должна быть предусмотрена возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся могут быть использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

Защита индивидуального проекта как формат оценки успешности освоения и применения

обучающимися УУД

Основные требования к защите индивидуального проекта как процедуре оценки сформированноети УУД
Проектная работа должна быть обеспечена педагогическим сопровождением. Преподаватель - руководитель обсуждает с обучающимися проектную идею и оказывает помощь в подготовке к ее защите и реализации, обеспечивает другую помощь.
Основные требования к инструментарию оценки сформированности УУД при процедуре защиты индивидуального проекта:
для оценки проектной работы должнабытьсозданаэкспертная комиссия, в которую должны обязательно входить педагоги и представители администрации техникума, а также могут присутствовать и представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняется индивидуальный проект;
оценивание производится на основе критериальной модели;
оценки,выставленныеэкспертамиво времязащитыиндивидуального проекта должны усредняться;
для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент;
регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться со студентами.

Планируемые метапредметные результаты освоения Программы развития универсальных учебных действий

Метапредметные результаты освоения Программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

	Студент научится
В сфере регуля-тивных УУД	самостоятельноопределять цели, задавать параметры и критерии, по которымможно определить, чтоцель достигнута; оценивать возможные последствия достижения поставленной цели и деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Всфере познавательных УУД	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи; критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках; 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 резус собственного развития; выходить за рамки учебной дисциплины и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия; выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.
В сфере комму-никативных УУД	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри колледжа, так и за его пределами). Подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности и 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 ит.д.); координировать и выполнять работу в условиях реального 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.

Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

Обучающийся получит представление:	Обучающийся сможет:

о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности; о таких понятиях как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных; о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках; об истории науки; о новейших разработках в области науки и технологий; о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательской областях деятельности(патентное право, защита авторского права и др.); о деятельности организаций, сообществиструктур, заинтересованных в результатах исследований и представляющих ресурсыдля проведения исследованийи реализации проектов (фонды, государственные структуры и т.д.)	решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин; использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно- познавательных задач; использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно- познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач; использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы. С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательскойипроектной деятельности обучающиеся научаться: формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе; восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве; отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; оценивать ресурсы, в том числе и немате- риальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

	находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотруд ничества; 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 завер-шении 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 развития своего проекта или исследования, видеть возможные варианты.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных дисциплин

Связь формируемых универсальных учебных действий с учебными действиями при изучении предметов обязательной части учебного плана:

Формируемые УУД	Предметные действия
Математика	
Познавательные УУД	Работа с разного вида таблицами; Составление и распознавание диаграмм; Построение и распознавание графиков функций; Умение проводить классификации, логические обоснования, доказательства математических утверждений; Овладение основными способами представления и анализа статистических данных, наличие представлений о статистических закономерностях в реальном мире и о различных способах их изучения, о вероятностных моделях; Умение применять индуктивные и дедуктивные способы рассуждений, видеть различные стратегии решения задач.
Регулятивные УУД.	Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Определениепоследовательностипромежуточных целей с учетом конечного результата;

	составление плана и последовательности действий. Предвосхищениерезультатауровняусвоения,его временных характеристик. В форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. Внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта. Выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. Способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий
Коммуникативные УУД	Определение цели, функций участников, способов взаимодействия. Инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация. Контроль, коррекция, оценка действий партнера, умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.
Информатика	
Регулятивные УУД	Постановка учебных целей, использование внешнего плана для решения поставленной задачи или достижения цели. Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане. Осуществление итогового и пошагового контроля, сличая результат с эталоном. Внесение корректив в действия в случае расхождения результата решения задачи с ранее поставленной целью.
Познавательные УУД	Поиск и выделение необходимой информации; знаково-символическое моделирование; смысловое чтение. Анализ объектов с целью выделения признаков; выбор оснований и критериев для сравнения; синтез каксоставление целого из частей;построение логической цепи рассуждений.
Коммуникативные УУД	Работа в парах, лабораторных группах.
Иностранный язык	
Регулятивные УУД	Постановка учебных целей, использование внешнего плана для решения поставленной задачи или достижения цели. Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том

	числе, во внутреннем плане. Осуществление итогового и пошагового контроля, сличая результат с эталоном. Внесение корректив в действия в случае расхождения результата решениязадачисранее поставленнойцелью.
Познавательные УУД	Смысловое чтение (выделение субъекта и предиката текста; понимание смысла текста и умение прогнозировать развитие его сюжета; умение задавать вопросы, опираясь на смысл прочитанного текста; сочинение оригинального текста на основе плана).
Коммуникативные УУД	Говорение, аудирование, чтение. Участие в диалоге. Составление высказываний. Составление рассказов на определенную тему. Восприятие на слух речи собеседника. Изучение культуры, традиций народов на основе изучаемого языкового материала.
Физика	
Регулятивные УУД	Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий. Предвосхищение результата и уровня усвоения его временных характеристик. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. Внесение необходимых дополнений и корректив в план, и способ действия в случае расхождения от эталона. Выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. Способность к мобилизации сил и энергии, способность к волевому усилию, преодоление препятствия.
Познавательные УУД	Формирование умений воспринимать, перерабатывать предъявлятьинформациювсловесной,образной,символи ческой формах.
	Анализировать и перерабатывать полученную информацию в соответствии с поставленными задачами, выделять основное содержание прочитанного текста, находить ответы на поставленные вопросы и излагать его. Приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации с использованием различных источников и новых информационных технологий для решения познавательных задач. Сравнение конкретно-чувственных и иных данных (с целью выделения тождеств), различия, определения общих признаков и составление классификации.

	Анализ - выделение элементов, расчленение целого на части. Синтез составление целого из частей. Сериация упорядочение объектов по выделенному основанию. Классификация отношение предмета к группе на основе заданного признака. Обобщение генерализация и выведение общности для целого ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи. Доказательство установление причинно- следственных связей, построение логической цепи рассуждении. Установление аналогий.
Коммуникативные УУД	Определение цели. Принципиальное сотрудничество в поиске и сборе информации. Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи. Контроль, коррекция, оценка действий партнера.
Биология	
Регулятивные УУД	Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий. Предвосхищение результата и уровня усвоения его временных характеристик. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. Внесение необходимых дополнений и корректив в план, и способ действия в случае расхождения от эталона. Выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. Способность к мобилизации сил и энергии, способность к волевому усилию, преодоление препятствия.
Познавательные УДД	Умение характеризовать объекты живой природы, законы генетики, физиологические и популяционные процессы. Умение объяснять биологические понятия и термины. Умениеклассифицировать исистематизировать объекты живой природы Овладевать методами научного познания живого. Овладение методами исследования живой и неживой природы. Понимание необходимости здорового образа жизни

	Осознание необходимости соблюдать гигиенические правила и нормы. Сознательныйвыборбудущей профессиональной деятельности. Самостоятельное выделение и формулирование цели. Поиск и овладения необходимой информации. Преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта. Преобразование модели с целью выявления общих законов. Выбор наиболее эффективных способов решения генетических задач в зависимости от конкретных условий. Смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели. Понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации. Построение логической цепи рассуждений. Анализ объектов с целью выделения признаков. Синтез как составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание,восполнение Недостающихкомпонентов;выбороснованийи критериев для сравнения.
Коммуникативные УУД	Правильное использованиебиологической терминологии и символики. Исследовательские и проектные действия парные, групповые. Развитие потребности вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии. Развитие способностей открыто выражать и аргументировано отстаивать свою точку зрения. Формирование нравственных ценностей ценности жизни во всех её проявлениях, включая понимание самоценности, уникальности и неповторимости всех живых объектов, в том числе и человека
История, обществознание	
Регулятивные УУД:	Постановка учебных целей, использование внешнего плана для решения поставленной задачи или достижения цели. Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане. Осуществление итогового и пошагового контроля, сличая результат с эталоном. Внесение корректив в действия в случае расхождения результата решения задачи с ранее поставленной целью.
Познавательные УУД	Поиск и выделение необходимой информации в источниках различного типа; смысловое чтение; моделирование исторической ситуации. Умение анализировать и обобщать факты, составлять

	простой и развёрнутый план, тезисы. Формулировать и обосновывать выводы, решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах, переводить информацию из одной знаковой системы в другую.
Коммуникативные УУД	Применение дискуссионных форм обучения способствуют повышению интеллектуальной активности учащихся. Работа в парах, лабораторных группах.
Физическая культура	
РегулятивныеУУД КоммуникативныеУУД Познавательные УУД	Освоение способов двигательной деятельности. Выполнениекомплексов упражнений, подвижные игры,соревнования,измерение показателей физического развития, занятие спортом. Освоениеправилиспособовдеятельностив командных видах спорта.
Русский язык	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Ориентация в морфологической и синтаксической структуре языка и усвоение правил, строения слова и предложения, ориентировка ребёнка в грамматической и синтаксической структуре родного языка. Усвоение правил строения слова и предложения, графической формы букв. Разбор слова по составу, путём составления схемы, преобразования модели (видоизменения слова), звукобуквенный анализ. Работа с текстом, осознанное и произвольное построение речевых высказываний в устной и письменной форме, поиск, сравнивание, классификация таких языковых единиц как звук, буква, часть слова, часть речи, член предложения. Письмо и проверка написанного.
Литература	
Познавательные УУД Регулятивные УУД	Прослеживание судьбы героя и ориентацию в системе личностных смыслов. Прослеживание судьбы героя и ориентацию учащегося сравнения образа «Я» с героями литературных произведений посредством эмоционально-действенной идентификации. Определениелогической причинно-следственной последовательностисобытийидействийгероев произведения. Составление плана с выделением существенной и дополнительной информации. Знакомство с героическим историческим прошлым своего народа и своей страны и переживания гордости и эмоциональной сопричастности подвигам и достижениям её граждан. Выявление морального содержания и нравственного значения действий персонажей. Понимать контекстную речь на основе воссоздания

	картины событий и поступков персонажей. Произвольно и выразительно строить контекстную речь с учетом целей коммуникации, особенностей слушателя. Устанавливать логическую причинно следственную последовательность событий и действий героев произведения. Строить план с выделением существенной и дополнительной информации. Отождествление себя с героями произведения, соотнесения и сопоставления их позиций, взглядов и мнений. Воссоздание картины событий и поступков персонажей. Формулирование высказываний, речь с учётом целей коммуникации, особенностей слушателя, в том числе используя аудиовизуальные средства.
Основы безопасности жизнедеятельности	
Познавательные УУД Коммуникативные УУД Регулятивные УУД	Формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и Чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; Определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; Воспринимать и перерабатывать информацию,
	генерироватьидеи,моделироватьиндивидуальные подходыкобеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; Осуществлять поиск, анализ и отбор информации в областибезопасностижизнедеятельности с использованиемразличныхисточниковиновых информационных технологий; Выражатьсвои мыслии способностислушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; Взаимодействовать сокружающими,выполнять различныесоциальныероливо времяи при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; Предвидетьвозникновениеопасныхситуацийпо характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; Принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом

	реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; Информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях
Химия	
ПознавательныеУУД Коммуникативные УУД Регулятивные УУД	Ставить задачи. Формулировать гипотезы, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для решения поставленной задачи, применение основных методов познания. Проводить наблюдение, научного эксперимент для изучения различных сторон химических объектов и процессов Использовать различные источники для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов впрофессиональной сфере
География	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; Оцениватьипринимать решения,определяющие
	стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; Осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; Устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение,умозаключение(индуктивное дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; Представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; Понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии
Экология	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; Применение основных методов познания (описания,

	наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; Определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; Использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать
Право	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях; Общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты; Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации; Оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских нравственных ценностей; Владение языковыми средствами: умение ясно, логично иточно излагатьсвоюточкузрения,
	использовать адекватные языковые средства; Владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.
Экономика	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли; Овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем; Воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных

	в Конституции Российской Федерации; Генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; Применятьисторический,социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений
Естествознание	
ПознавательныеУУД КоммуникативныеУУД Регулятивные УУД	Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира; Применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профес-сиональной сфере; Определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике; Использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач

Учебный предмет в зависимости от его содержания и форм организации учебной деятельности учащихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Учебный предмет	Характер заданий	Формыорганизации деятельности
Литература	Прослеживание «судьбы героя». Анализтекстасточкизрения наличиявнем явной и скрытой, основ ной и второстепенной Информации Представление текстов в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов,сочинений различного жанра Представление о изобразительно-выразительныхвозможностях русского языка Ориентация в системе личностных смыслов Эмоционально действенная идентификация Эмоциональная сопричастность действиям героя Умение учитывать исторический и историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения Культура чтения Способностьвыражатьсвое отношения к проблемам, представ- ленным в тексте в развернутых высказываниях	Диалог Дискуссия Круглый стол Олимпиада Проекты Мастерские Творческиезадания: рисунки, газеты, иллюстрации, стихи Работа в группах Инсценировки, театральные зарисовки Художественный монтаж Концертноеисполнение поэтических произведений Исследовательские работы Сообщения, доклады Презентации Поискинформациив системе Интернет Реферат Конференция

	Повышение речевой культуры Работа с понятийным материалом аргументированныхустныхи письменных Поиск и определение особенностей литературных жанров Простой, сложный, цитатный план текста Представление о системе стилей языка художественной литературы	
Русский язык	Творческие задания Поискинформациив предложенных источниках Работа со словарями Работа с таблицами Работа с текстами Поискответовназаданные	Круглый стол Олимпиада Проекты Творческиеработы:со-чинения, эссе. Работа в группах Исследовательская работа
	вопросы в тексте Навыки грамотного письма Умениесоставлять письменные документы Создание письменных текстов Нормы речевогоповедения в различных сферах и ситуациях. Умение анализировать различные языковыеявленияифакты, допускающие неоднозначную интерпретацию Владениеразличнымиприёмами редактирования текстов	Реферат, сообщение
Математика	Составлениесхем-опор Основылогического, алгоритмическогои математическогомышления Владениеметодом доказательств иалгоритмов решения, умение ихприменять,проводить доказательные рассуждения в ходе решения	Круглый стол Олимпиада Проекты, Исследовательские работы Презентации Доклады, сообщения Работа в группах
Информатика	Владениестандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных,степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем Составление и распознавание диаграмм Постановкаучебных целей, использование внешнего плана для решения поставленной задачи или достижения цели. Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане. Осуществление итогового и пошагового контроля, сличая результат с эталоном. Внесение корректив в действия в случае расхождения результата решения задачи с ранее поставленной целью	Круглый стол Олимпиада Проекты Исследовательские работы Презентации Доклады,сообщения Работа в группах
Иностранный язык	Иноязычная коммуникативная компетенция Использование иностранного языка как средства получения ин формации Умения, способствующие	Олимпиада Работа в группах Творческие задания: рисунки, газеты, плакаты Проекты

	самостоятельному изучению иностранного языка Нахождение ключевых слов при работе с текстом Словообразовательный анализ Пересказ текста Создание плана текста Перевод Умение пользоваться двуязычными словарями	межпредметного характера Концерт (песни, стихи на иностранном языке) Театральные постановки Презентации Поиск информации в системе Интернет Чтение иностранной литературы на языке оригинала
История, обществознание	Поиск информации в тексте Навыки критического мышления, анализа, синтеза, умений оценивать и сопоставлять методы исследований, характерные для общественных наук Целостное восприятие всего спектра всего спектра природных, экономических и социальных реалий Формулировка своей позиции Умение задавать вопросы Составление простого, цитатного, сложного плана Реферат, исследовательская работа Использование социального опыта Работа с документом Поиск информации в системе Умение обобщать, анализировать и оценивать информацию Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции Умение вести диалог, обосновывать свою точку зрения Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук Умение применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений Навыки оценивания социальной информации, умение поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития	Диалог Групповая работа Семинар Дискуссия Круглый стол Олимпиада Проекты Конференции Творческие задания: рисунки, газеты, плакаты Конкурс исследовательских работ Историческая реконструкция
Право	Выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях; Продуктивно общаться и взаимодействовать в	Диалог Групповаяработапо составлению кроссворда

	процессе совместнойдеятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты; Владениенавыками познавательной,учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Готовностьиспособность к самостоятельнойинформационно-познавательнойдеятельности в сфереправа,включая умение ориентироватьсяв различных источниках правовой информации; Самостоятельно оцениватьи принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетомгражданскихи нравственных ценностей; Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; Владениенавыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Семинар Дискуссия Круглый стол Олимпиада Проекты Конференции Творческие задания: рисунки, газеты, плакаты Конкурс исследовательских работ
Экономика	Формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли	Диалог Групповая работа Семинар Дискуссия Круглый стол Олимпиада Проекты Конференции Творческие задания: рисунки, газеты, плакаты Конкурс исследовательских работ
	поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем; Воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции	

	Российской Федерации; Генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; Применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений	
Экология	Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; Применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиватьсяв профессиональной сфере; Определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; Использовать различные источники для получениясведений экологической направленности и оценивать	Диалог Дискуссия Круглый стол Олимпиада «Портфель» Проекты Исследовательские работы Конференции Творческие задания: рисунки, газеты, плакаты Изготовление макетов Семинар Презентации, сообщения Реферат
География	Составление схем Работа с географической картой Поиск информации в тексте Умениеиспользоватькарты разного содержания для выявления закономерностейитенденций, полученияновогогеографического знания Владениегеографическим анализом различной информации Умениеприменять географическиезнаниядля объяснения и оценки различных Владениегеографическим мышлениемдля определения географическихаспектов природных, социально-экономических иэкологическихпроцессов и проблем Проведение наблюдений за отдельнымигеографическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результатеприродныхиантропогенных воздействий	Диалог Дискуссия Круглый стол Олимпиада «Портфель» Проекты Исследовательские работы Конференции Творческиезадания: рисунки, газеты, плакаты Изготовление макетов Семинар Презентации, сообщение Реферат
Физика	Наблюдение природных явлений Работа с таблицами и графиками Использование информационных технологий Решение практических задач в повседневной жизни Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и	Лабораторные работы Практические работы Исследовательская работа Реферат Сообщение, доклад Проекты Презентации Поиск информации в

	теориями Уверенное пользование физической терминологией и символикой Владение основными методами научного познания: наблюдение, описание, измерение, эксперимент. Умение решать физические задачи Умение применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе	Интернете
Биология	Работа с приборами Работа со справочниками Конспект Наблюдениезаживыми организмами Умение объяснять результаты биологического эксперимента, решать элементарные биологические задачи Работа с различными источниками информации Культура поведения в природе Аргументированнаяоценка полученной информации Владениеосновнымиметодами научного познания	Лабораторные работы Уроквыполнения практических работ поискового характера Творческиезадания; рисунки, газеты, плакаты Проекты Исследовательские работы Конференции Изготовление макетов Презентации
Химия	Владение основополагающими химическимипонятиями, теориями, законами и закономерностями Уверенноепользование химическойтерминологией и символикой Работа сосправочниками Конспект Работа с различными источниками информации Аргументированнаяоценка полученной информации Умение давать количественные оценки и проводить расчеты по химическимформулам и уравнениям Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ Владение методами научного познания	Лабораторные работы Уроквыполнения практических работ поискового характера Сообщения, доклады Презентации Исследовательские работы
Естествознание	Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира; Применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; Определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике; Использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для	Сообщения, доклады Презентации Лабораторные работы Урок выполнения практических работ поискового Поиск информации в Интернете Исследовательские работы

	достижения поставленных целей и задач	
Основы безопасности жизнедеятельности	Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения Знание опасных и чрезвычайных ситуацийприродного	Уроквыполнения практическихработ поискового характера Сообщения, доклады Презентации
Физическая культура	Физическая культура личности Владение современными технологиямиукрепления и сохраненияздоровья, поддержанияработоспособности, профилактикипредупреждения заболеваний Владениефизическими упражнениями различной функциональной направленности Владение техническими приемами идвигательнымидействиями базовыхвидов спорта, активное применениеихвигровойи соревновательной деятельности	Сообщения, доклады Презентации Участие в соревнованиях Выполнениекомплекса ГТО

8.3 Программа коррекционной работы

1. Пояснительная записка

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы образовательной организации. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Это комплексная программа по оказанию помощи детям с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в освоении образовательной программы среднего профессионального образования.

- Нормативно-правовой и документальной основой Программы коррекционной работы с обучающимися являются:
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.10.2022) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- Федеральный закон Российской Федерации от 3 мая 2012 г. N46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Федеральный закон Российской Федерации N 124 от 24 июля 1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (редакция от 14.07.2022 г.);
- Федеральный закон от 24.11.1995 N 181-ФЗ (ред. от 29.11.2021) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения

лиц с ОВЗ и детей-инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность. Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне основного общего образования, является ее логическим продолжением. Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения уровня среднего общего образования, имеет четкую структуру и включает несколько разделов.

2. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования

Программа коррекционной работы направлена на создание комплексного психолого- медико-педагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении основной образовательной программы. Программа носит комплексный характер и обеспечивает:

- поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями, а также попавших в трудную жизненную ситуацию;
- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в единстве урочной и внеурочной деятельности, в совместной педагогической работе специалистов системы общего и специального образования, семьи и других институтов общества; интеграцию этой категории обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- оказание в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии каждому обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду комплексной, индивидуально ориентированной, с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития таких обучающихся, психолого-медико-педагогической поддержки и сопровождения в условиях образовательной деятельности;
- создание специальных условий обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности, соблюдение максимально допустимого уровня при использовании адаптированных образовательных программ среднего общего образования, разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, совместно с другими участниками образовательных отношений.

3. **Цели программы**:

- оказание комплексной психолого-социально-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и их родителям (законным представителям); осуществление коррекции недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении основных и дополнительных общеобразовательных программ среднего общего образования, дополнительных образовательных программ. Приоритетными направлениями программы на этапе среднего общего образования становятся формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

4. **Задачи программы**:

- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной образовательной программы среднего общего образования; - определение особенностей организации образовательного процесса и условий интеграции для рассматриваемой категории детей в соответствии с индивидуальными особенностями каждого ребёнка, структурой нарушения развития и степенью выраженности; осуществление индивидуально ориентированной социально-психолого-педагогической и медицинской помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей детей;

- разработка и реализация индивидуальных программ, учебных планов, организация индивидуальных и (или) групповых занятий для детей с выраженным нарушением в физическом и (или) психическом развитии, сопровождаемые поддержкой тьютора образовательного учреждения; - обеспечение возможности воспитания и обучения по дополнительным образовательным программам социально-педагогической и других направленностей, получения дополнительных образовательных коррекционных услуг;

- формирование зрелых личностных установок, способствующих оптимальной адаптации в условиях реальной жизненной ситуации; - расширение адаптивных возможностей личности, определяющих готовность к решению доступных проблем в различных сферах жизнедеятельности; развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников; - реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

5. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

5.1 Основные направления коррекционной работы.

Программа коррекционной работы на ступени среднего общего образования включает в себя взаимосвязанные направления, раскрывающие ее основное содержание: диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское.

Диагностическая работа может включать в себя следующее:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов при освоении основной образовательной программы основного общего образования;

- проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и(или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов;

- определение уровня актуального и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ и детей-инвалидов, выявление его резервных возможностей;

- изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;

- изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания ребенка; изучение адаптивных возможностей и уровня социализации ребенка с ОВЗ и детей-инвалидов;

- мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

5.2 Коррекционно-развивающая работа может включать в себя следующее:
- разработку и реализацию индивидуально ориентированных коррекционных программ;

- выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов;

- организацию и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения; коррекцию и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер; - развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии; - формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний; развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;

- развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;

- совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;

- социальную защиту ребенка в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

5.3 Консультативная работа может включать в себя следующее:

- выработку совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ и детей-инвалидов, единых для всех участников образовательного процесса;

- консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ и детей-инвалидов, отбора и адаптации содержания предметных программ;

- консультативную помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ и детей-инвалидов;

- консультационную поддержку и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ и детей-инвалидов профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психофизиологическими особенностями.

5.4 Информационно-просветительская работа может включать в себя следующее:

- информационную поддержку образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;

- различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса – обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам – вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;

- проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

6. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, учителя-логопеда, учителя-дефектолога (сурдопедагога, тифлопедагога). ПКР может быть разработана рабочей группой образовательной организации поэтапно:

На подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в образовательной организации (в том числе – инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих подростков на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов и инвалидов.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на консилиумах, методических объединениях групп педагогов и специалистов, работающих с подростками с ОВЗ и детьми-инвалидами, принимается итоговое решение.

Для реализации ПКР в образовательной организации целесообразно создание службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов). Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и подростков, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, учителем-дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами конкретной образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности. Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков. Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе. В случае отсутствия в образовательной организации медицинского работника администрация заключает с медицинским учреждением договор на оказание медицинских услуг.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание комфортной и безопасной образовательной среды. Целесообразно участие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по

защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами группы, в случае необходимости – с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации. Педагогу-психологу рекомендуется проводить занятия по комплексному изучению и развитию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка обучающихся к прохождению итоговой аттестации. Работа может быть организована 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.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог может проводить консультативную работу с педагогами и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов. Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов принадлежит психолого-педагогическому консилиуму образовательной организации (ППк). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов , оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения обучающихся в рамках освоения основной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающегося дополнительных дидактических и учебных пособий. В состав ППк входят: педагог-психолог, преподаватели и представитель администрации. Родители уведомляются о проведении ППк. Психолого-педагогический консилиум организации собирается не реже двух раз в год.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно- методических, материально-технических, информационных. Образовательная организация при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-

педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

7. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников. Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования и др.) и специалистов: дефектологов (логопеда, тифлопедагога, сурдопедагога), психологов, медицинских работников внутри организаций, осуществляющих образовательную деятельность; в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля (в том числе – в образовательных холдингах); в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными организациями высшего образования; организациями дополнительного образования). В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность). Программа коррекционной работы должна быть отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания основной образовательной программы в учебной урочной деятельности. Преподаватели должен ставить и решать коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов), использовать специальные методы и приемы. Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности. В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности может осуществляться при наличии нелинейного расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных классов параллели. Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по программам внеурочной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность. Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала обучающихся.

8. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СПО. Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению. Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных

и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

Личностные результаты:

–сформированная мотивация к труду;

–ответственное отношение к выполнению заданий;

–адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

–сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

–умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

–понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

–понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

–осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

–ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

–продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

–овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

–самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

–ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

–овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

–определение назначения и функций различных социальных институтов.

8.1 Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности школьников с ОВЗ. Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

8.2 На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ООП СОО. Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе. Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

–освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

–освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;

–освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ и детей-инвалидов образовательных программ среднего общего образования. Выпускники, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях. Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному образовательной организацией.

9. Планируемые результаты:

- уменьшение количества обучающихся со стойкими проблемами в обучении и личностном развитии;
- развитие познавательной активности детей;
- повышение учебной мотивации у обучающихся;
- формирование высокоэффективных поведенческих стратегий и личностных ресурсов у обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов;
- предупреждение физических, интеллектуальных и эмоциональных перегрузок у обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов;
- повышение профессионального уровня педагогического коллектива по проблеме коррекционной работы с обучающимися с ОВЗ и детьми-инвалидами.

Литература

1. Гончарова, В. Г. Комплексное медико-психолого-педагогическое сопровождение лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях непрерывного инклюзивного образования [Электронный ресурс]: монография / В. Г. Гончарова, В. Г. Подопригора, С. И. Гончарова. - Электрон, текстовые данные. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014. - 248 с.
2. Интегрированное и инклюзивное обучение в образовательном учреждении. Инновационный опыт [Текст] / авт.-сост. А. А. Наумов., В. Р. Соколова, А. Н. Седегова. – Волгоград: Учитель, 2012. – 147 с.
3. Инклюзивное образование в ВУЗе [Текст] : учебное пособие / сост. О. Л. Леханова; под ред. О. А. Денисовой. - Череповец: Череповецкий гос. университет, 2018. - 259 с.
4. Инклюзивное образование в вузе студентов с инвалидностью и ОВЗ: организация обучения, особенности обучения студентов с различными нозологиями, профориентационная работа, психолого-педагогическое сопровождение / под ред. Б.Б. Айсмонтаса : метод. рекомендации для преподавателей сферы высшего профессионального образования, работающих со студентами с инвалидностью и ОВЗ. - Москва : МГППУ, 2015. - 325 с.
5. Иванов А. В. Технологии психолого-педагогической работы с родителями детей с ОВЗ [Текст] : учеб. пособ. - М. : Перо, 2019. – 111 с

6. Семенова, Л. Э. Психологическое благополучие субъектов инклюзивного образования [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л. Э. Семенова. - Электрон, текстовые данные. - Саратов : Вузовское образование, 2019. - 84 c.

7. Социальная адаптация, реабилитация и профессиональная ориентация лиц с ограниченными возможностями здоровья [Текст] : учеб. - М. : Академия, 2014. - 240 с.
8. Мельник, Ю. В. Инклюзивное образование в России и за рубежом: теория и практика [Текст] : монография / Ю. И. Мельник, Н. А. Одинокова, А. А. Смирнова ; Центр содействия развитию науч. исследований. - Новосибирск: ООО АгенствоПринт, 2013. - 206 с.
9. Шафикова, З. Х. Обучение рабочим профессиям учащихся с ОВЗ в условиях инклюзии [Текст] // Педагогика. - 2017. - № 2. - С. 121-123.

Приложение №1

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс
по ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер»

№ п\п	Наименование учебного предмета (модуля в соответствии с учебным планом)	Ф.И.О.	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки по документу по образованию)	Стаж работы		Основное место работы
				Всего	В том числе педагогической	
	Общеобразовательный цикл					
1	УП.01 Русский язык	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный педагогический университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квал-ция: учитель русского языка и литературы	14	14	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
2	УП.02 Литература	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный педагогический университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квал-ция: учитель русского языка и литературы	14	14	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
3	УП.18 Родная литература	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный педагогический	14	14	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный

			университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квалификация: учитель русского языка и литературы			техникум»
4	УП.03 Иностранный язык (английский)	Заерко Татьяна Александровна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул, 27.06.2008)			КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
5	УП. 03 Иностранный язык (немецкий)	Макарова Татьяна Валерьевна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул, 27.05.1999 г.	29	27	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
6	УП.04 Математика	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-ция: Математик. Преподаватель	41	41	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
7	УП.05 Информатика	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-ция: Математик. Преподаватель	41	41	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
8	УП.06 Физика	Ширшова Галина Анатольевна	ВПО, Барнаульский ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт, 01.07.1987, спец-сть: Физика, квал-ция: учитель	46	35	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

			физики средней школы			
9	УП.07 История	Степкина Елена Владимировна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул 26.05.2001	28	28	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
10	УП.08 Обществознание	Степкина Елена Владимировна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул 26.05.2001	28	28	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
11	УП.09 География	Загороднев Алексей Александрович	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова по специальности «Сельскохозяйственные машины и оборудование», 2011 г.	21	0	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
12	УП.10 Физическая культура	Воронцова Наталья Викторовна	ВПО, Павлодарский государственный университет им. С.Торайгырова, 18.06.1997, спец-сть: физическая культура и биология", квал-ция: учитель физической культуры и биологии средней школы	26	26	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
13	УП.11Основы безопасности жизнедеятельности	Миронов Вячеслав Валентинович	СПО, Ачинское военное авиационное техническое училище им. 60-летия	32	18	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-

			ВЛКСМ, 30.06.1986, спец-сть: самолеты и авиадвигатели, квал-ция: техник-механик			промышленный техникум»
14	УП.12 Химия	Шилина Оксана Михайловна	Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, 1989г. Учитель средней школы по специальности «Химия и биология»	34	33	«Рубцовский аграрно-промышленный техникум
15	УП.13 Биология	Шилина Оксана Михайловна	Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, 1989г. Учитель средней школы по специальности «Химия и биология»	34	33	«Рубцовский аграрно-промышленный техникум
16	УП.14 Основы проектной деятельности	Неделькина Ирина Михайловна	Горно-Алтайский государственный педагогический институт. г.Горно-Алтайск, 02.07.1983	40	40	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
17	УП.15 Дизайн кондитерских изделий	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
18	УП16. Основы деловой культуры	Байчук Оксана Валерьевна	Бийский государственный педагогический институт, по специальности-	31	31	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-

			психология, квалификация: педагог-психолог			промышленный техникум»
19	УП. 17 Основы зарубежной кухни	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
20	ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Шилина Оксана Михайловна	Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, 1989г. Учитель средней школы по специальности «Химия и биология»	34	33	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
21	ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квал-ция: товаровед высшей квалификации	40	23	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
22	ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
23	ОП.04 Экономические и	Чмелева Галина	ВПО, Карагандинский	40	23	КГБПОУ

	правовые основы профессиональной деятельности	Викторовна	кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квал-ция: товаровед высшей квалификации			«Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
24	ОП. 05 Основы калькуляции и учета	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
25	ОП. 06 Охрана труда	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
26	ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)	Заерко Татьяна Александровна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул, 27.06.2008)			КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
27	ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)	Макарова Татьяна Валерьевна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул, 27.05. 1999 г.			КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

28	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Миронов Вячеслав Валентинович	СПО, Ачинское военное авиационное техническое училище им. 60-летия ВЛКСМ, 30.06.1986, спец-сть: самолеты и авиадвигатели, квал-ция: техник-механик	32	18	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
27	ОП.09 Физическая культура	Воронцова Наталья Викторовна	ВПО, Павлодарский государственный университет им. С.Торайгырова, 18.06.1997, спец-сть: физическая культура и биология", квал-ция: учитель физической культуры и биологии средней школы	26	26	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
28	ОП. 10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-ция: Математик. Преподаватель	41	41	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
29	ПМ01- ПМ 04	Зырянова Татьяна Геннадьевна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 27.06.1983, спец-сть: Технология и организация общественного питания, квал-ция: инженер-технолог	47	43	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
30	ПМ. 05	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть:	9	7	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный

			Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр			техникум»
31	Учебная и произыводственная практика	Брекис Вера Николаевна (мастер производственного обучения)	Семипалатинский техникум советской торговли, г. Семипалатинск 02.03.1987	34	20	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»