ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44 E-mail:kipit102@ mail.ru:http://chgkipit.ru/

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 513 от
01.09.2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 22 5e d6 f4 d0 34 4c 16 b7 03
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 12.04.2021 по 12.04.2026

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

(на базе основного общего образования, с одновременным получением обучающимися среднего общего образования)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника:

Повар; Кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

(2020-2024 г.)

2020 год

Содержание

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	**5**
1.1 Общие положения	**5**
1.2 Нормативные основания для разработки ООП	**7**
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП	**9**
1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.19 Повар, кондитер	**11**
РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	**13**
РАЗДЕЛ 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	**17**
3.1 Общие компетенции	**17**
3.2 Профессиональные компетенции	**22**
3.3 Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования	**103**
3.3.1 Личностные результаты	**103**
3.3.2 Метапредметные результаты	**112**
3.3.3 Предметные результаты	**123**
РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	**255**
4.1 Подходы к оценке образовательных достижений	**257**
4.2 Особенности оценки общих компетенций	**259**
4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций	**265**
4.4 Особенности оценки профессиональных компетенций	**269**
4.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций	**274**
4.6 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов	**277**
4.6.1 Особенности оценки личностных результатов	**277**
4.6.2 Особенности оценки метапредметных результатов	**280**
4.6.3 Особенности оценки предметных результатов	**284**

4.7 Организация и содержание оценочных процедур 286
РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 291
5.1 Учебный план по профессии 43.01.19 Повар, кондитер 291
5.1.1. Пояснительная записка 291
5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы 291
5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий 292
5.1.1.3 Общеобразовательный цикл 293
5.1.1.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части 294
5.1.1.5 Формы проведения консультаций 301
5.1.1.6 Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 301
5.1.1.7 Формы проведения промежуточной аттестации 302
5.1.1.8 Формы проведения государственной итоговой аттестации 305
5.2 Календарный учебный график по профессии 43.01.19 Повар, кондитер 308
5.3 Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающая формирование компетенций, обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности 312
5.3.1 Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) 312
5.3.2 Цель программы развития УУД 314
5.3.3 Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности. 315
5.3.4 Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий 318
5.3.4.1 Формирование познавательных универсальных учебных действий 319
5.3.4.2 Формирование коммуникативных универсальных учебных действий 320
5.3.4.3 Формирование регулятивных универсальных учебных действий 322
5.3.5 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся 323

5.3.6 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся **323**
5.3.7 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся **324**
5.3.8 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся **326**
5.3.9 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий **330**
II 5.4 Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **334**
II.5.5.1 Цель программы коррекционной работы **334**
II.5.5.2 Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов **335**
II.5.5.3 Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов **340**
II.5.5.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников **343**
II.5.5.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **345**
РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ **348**
6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы **348**
6.2 Требования к кадровым условиям **362**
6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы **363**

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1.1 Общие положения

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ООП СПО), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образованияпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО) и изменений,внесенных приказом Минпросвещения Росии от 17 декабря 2020 года №747.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования иразработана Колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО) с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) Колледжем были учтены требования профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.2 Нормативные основания для разработки ООП:

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты

среднего профессионального образования

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464»;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"; Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

Локальные нормативные акты ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», регулирующие организацию образовательной деятельности.

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ООП СПО - основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих,

служащих; МДК - междисциплинарный курс;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл

ЕН - общий математический и естественно-научный цикл.

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ГИА - государственная итоговая аттестация.

Цикл ОУДБ - общеобразовательный цикл (базовые дисциплины);

Цикл ОУДП - общеобразовательный цикл (профильные дисциплины);

ВД - вид деятельности;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ВПД - вид профессиональной деятельности;

ВПКР - выпускная практическая квалификационная работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ - демонстрационный экзамен;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПА- промежуточная аттестация;

ПС- профессиональный стандарт;

ПЭ - профессиональный экзамен;

ТД- трудовое действие;

ТФ -трудовая функция;

УМК - учебно-методический комплекс;

1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар. Кондитер

Формы обучения: очная

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часов, (3 года 10 месяцев). При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность осуществляется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», в очной форме.

При освоении образовательной программы или отдельных её компонентов образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.Практическая подготовка при реализации данной образовательной программы направлена на совершенствование модели практико ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих служащих, в частности, путем расширения компонентов образовательных программ, предусматривающих указанную форму организации образовательной деятельности, в том числе моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, для обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенции, соответствующих

требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих

В пределах основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на базе основного общего образования, осуществляется получение среднего общего образования. Реализация среднего общего образования на базе основного общего образования в рамках образовательной программы среднего профессионального образования находит отражение в общеобразовательном цикле учебного плана.В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППКРС – 2052 час.

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО Изучение учебных предметов ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию.Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО. Она позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающий вход в профессию.

При реализации образовательной программы колледж применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Для повышения качества профессиональной образовательной программы учитываются требования профессиональных стандартов, при этом, образовательный стандарт задает логику профессиональных и общепрофессиональных компетенций, профессиональный – устанавливает требования к квалификации и конкретизирует требования ФГОС к результатам освоения программы.

Образовательная программасопряжена со следующими профессиональными стандартами:

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

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

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

Для использования в образовательной программе были выбраны те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ)профессиональных стандартов, которые соответствуют направленности

(профилю) программы и относятся к уровню квалификации, не превышающему возможностей образовательной программы, в данном случае 4 уровень квалификации.Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям представлен в таблице 1. Сопряжение требований ФГОС СПО и профессиональных стандартов служит основанием для расширения и углубления содержания профессиональных модулей, формированияоценочных материалов для диагностики достижения результатов, которые обеспечивают готовность к профессиональной деятельности.

Отдельные компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки, базируются на передовых, инновационных технологиях, внедряемых в производство и соответствуют существующим на данный момент отраслевым стандартам качества выпускаемой продукции.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется путем проведения практических и лабораторных работ[1], всех видов практики и иных аналогичных видов учебной деятельности и предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностьюв условиях, приближенных к производственным;

Таблица 1. «Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям»

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций на основе профессиональных стандартов		
		33.011 Повар	33.010 Кондитер	33.014 Пекарь
		Обобщенные трудовые функции		
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Уровень квалификации 3** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Уровень квалификации 4** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Приготовление,	Приготовление, оформление		**Уровень**	

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**квалификации 4** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**Уровень квалификации 4** Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

РАЗДЕЛ 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результатами освоения образовательной программы СПО является формирование общих и профессиональных компетенций выпускника.

В пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования реализуется программа среднего общего образования, созданная на основе требований стандарта среднего общего образования. Результатами освоения образовательной программы СПО в части получения СОО является формирование:личностных, метапредметных, предметныхрезультатов обучения.

3.1. Общие компетенции

Колледж, осуществляющий образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО, разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. Формулировки общих компетенций, сформулированы во ФГОС, а примерная основная образовательная программа включают описание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции, код умений и знаний вводится Колледжем для разделов программы, посвященных контролю и оценке результатов освоения общих компетенций. Структура общих компетенций приведены в таблице 2.

Таблица 2. Общие компетенции

Код компе-тенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показ ателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	**Умения:**	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	**У.01.1**
		анализировать задачу и/или проблему и	**У.01.2**

	различным контекстам	выделять её составные части;	
		определять этапы решения задачи;	**У.01.3**
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	**У.01.4**
		составлять план действия;	**У.01.5**
		определить необходимые ресурсы;	**У.01.6**
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	**У.01.7**
		реализовать составленный план;	**У.01.8**
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**У.01.9**
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	**З.01.1**
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	**З.01.2**
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	**З.01.3**
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	**З.01.4**
		структуру плана для решения задач;	**З.01.5**
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	**З.01.6**
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**	
		определять задачи для поиска информации;	**У.02.1**
		определять необходимые источники информации;	**У.02.2**
		планировать процесс поиска;	**У.02.3**
		структурировать получаемую информацию;	**У.02.4**
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	**У.02.5**
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	**У.02.6**
		оформлять результаты поиска	**У.02.7**
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в	**З.02.1**

		профессиональной деятельности;	
		приемы структурирования информации;	**З.02.2**
		формат оформления результатов поиска информации	**З.02.3**
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:**	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	**У.03.1**
		применять современную научную профессиональную терминологию;	**У.03.2**
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**У.03.3**
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	**З.03.1**
		современная научная и профессиональная терминология;	**З.03.2**
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	**З.03.3**
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**	
		организовывать работу коллектива и команды;	**У.04.1**
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**У.04.2**
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	**З.04.1**
		основы проектной деятельности	**З.04.2**
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:**	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	**У.05.1**
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	**У.05.2**
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	**З.05.1**
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	**З.05.2**
ОК 06	Проявлять	**Умения:**	

	гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии	**У.06.1**
		применять стандарты антикоррупционного поведения	**У.06.1**
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	**З.06.1**
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	**З.06.2**
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	**З.06.3**
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:**	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	**У.07.1**
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	**У.07.2**
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	**З.07.1**
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	**З.07.2**
		пути обеспечения ресурсосбережения**.**	**З.07.3**
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;	**У.08.1**
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	**У.08.2**
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	**У.08.3**
		Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	**З.08.1**
		основы здорового образа жизни;	**З.08.2**
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	**З.08.3**

		средства профилактики перенапряжения.	**З.08.4**
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:**	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	**У.09.1**
		использовать современное программное обеспечение	**У.09.2**
		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	**З.09.1**
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	**З.09.2**
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:**	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	**У.10.1**
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	**У.10.2**
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	**У.10.3**
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	**У.10.4**
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**У.10.5**
		Знания:	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	**З.10.1**
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	**З.10.2**
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	**З.10.3**
		особенности произношения;	**З.10.4**
		правила чтения текстов профессиональной направленности	**З.10.5**
ОК 11	Использовать	**Умения:**	

	знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	**У.11.1**
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	**У.11.2**
		составлять бизнес-план;	**У.11.3**
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	**У.11.4**
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	**У.11.5**
		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	**У.11.6**
		определять источники финансирования;	**У.11.7**
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	**У.11.8**
		оценивать возможные финансовые риски	**У.11.9**
		Знание:	
		основы предпринимательской деятельности;	**З.11.1**
		основы финансовой грамотности;	**З.11.2**
		правила разработки бизнес-планов;	**З.11.3**
		правила и порядок расчетно- кассовых операций банка;	**З.11.4**
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	**З.11.5**
		порядок страхования и его виды;	**З.11.6**
		правила личной финансовой безопасности;	**З.11.7**

3.2. Профессиональные компетенции

Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. В соответствии с основными видами деятельности формируются профессиональные модули образовательной программы.

Колледж, разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. Формулировки и содержание профессиональных компетенций, регламентированы во ФГОС, а примерная основная образовательная программа распределяет формирование элементов профессиональных компетенций по дисциплинамобщепрофессионального цикла, и целых компетенций по модулямпрофессионального цикла, код умений и знаний вводится Колледжем для разделов программы, отводимых контролю и оценке результатов освоения профессиональных компетенций. Структура профессиональных компетенций приведены в таблице 5.

Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы (Таблица 6).

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики

Таблица 3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Код и наименование компетенции	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**код**
подготовке, уборке рабочего места,	**ПО.1.1.1**
подготовке к работе сырья,	**ПО.1.1.2**
подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**ПО.1.1.3**
Умения:	
визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	**У.1.1.1**
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.1.1.2**
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.1.1.3**
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	**У.1.1.4**
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	**У.1.1.5**
мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;	**У.1.1.6**
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;	**У.1.1.7**
безопасно править кухонные ножи;	**У.1.1.8**

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	**У.1.1.9**
проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;	**У.1.1.10**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;	**У.1.1.11**
включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	**У.1.1.12**
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	**У.1.1.13**
оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	**У.1.1.14**
пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	**У.1.1.15**
сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	**У.1.1.16**
проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.1.1.17**
сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;	**У.1.1.18**
обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	**У.1.1.19**
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	**У.1.1.20**
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	**У.1.1.21**
использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	**У.1.1.22**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.1.1.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.1.1.2**

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	**3.1.1.3**
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	**3.1.1.4**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**3.1.1.5**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**3.1.1.6**
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	**3.1.1.7**
правила утилизации отходов;	**3.1.1.8**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.1.1.9**
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;	**3.1.1.10**
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;	**3.1.1.11**
правила оформления заявок на склад;	**3.1.1.12**
правила приема прдуктов по количеству и качеству;	**3.1.1.13**
ответственность за сохранность материальных ценностей;	**3.1.1.14**
правила снятия остатков на рабочем месте;	**3.1.1.15**
правила проведения контрольного взвешивания продуктов;	**3.1.1.16**
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;	**3.1.1.17**
правила обращения с тарой поставщика;	**3.1.1.18**

правила поверки весоизмерительного оборудования	**3.1.1.19**
Код и наименованиекомпетенции	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**ПО.1.2.1**
хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**ПО.1.2.2**
Умения:	
распознавать недоброкачественные продукты;	**У.1.2.1**
выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;	**У.1.2.2**
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;	**У.1.2.3**
различать пищевые и непищевые отходы	**У.1.2.4**
подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	**У.1.2.5**
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	**У.1.2.6**
соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	**У.1.2.7**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	**З.1.2.1**

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	**3.1.2.2**
методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.1.2.3**
способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	**3.1.2.4**
способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;	**3.1.2.5**
санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов	**3.1.2.6**
формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;	**3.1.2.7**
способы упаковки, складирования правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	**3.1.2.8**
Код и наименование компетенции	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**ПО.1.3.1**
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;	**ПО.1.3.2**
ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	**ПО.1.3.3**
Умения:	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	**У.1.3.1**
выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	**У.1.3.2**
выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом	**У.1.3.3**

рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	
владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;	**У.1.3.4**
нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;	**У.1.3.5**
порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы	**У.1.3.6**
соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	**У.1.3.7**
проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;	**У.1.3.8**
выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	**У.1.3.9**
обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	**У.1.3.10**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	**У.1.3.11**
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	**У.1.3.12**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.1.3.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.1.3.2**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**З.1.3.3**
методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);	**З.1.3.4**
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	**З.1.3.5**
техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения	**З.1.3.6**

упакованных полуфабрикатов;	
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	**3.1.3.7**
правила, техника общения с потребителями;	**3.1.3.8**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.1.3.9**
Код и наименование компетенции	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**ПО.1.4.1**
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;	**ПО.1.4.2**
ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	**ПО.1.4.3**
Умения:	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	**У.1.4.1.**
выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	**У.1.4.2.**
владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;	**У.1.4.3.**
владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;	**У.1.4.4.**
нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.1.4.5.**
готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;	**У.1.4.6.**

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	**У.1.4.8.**
владеть профессиональной терминологией	**У.1.4.9.**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.1.4.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.1.4.2**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**З.1.4.3**
методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);	**З.1.4.4**
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	**З.1.4.5**
техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;	**З.1.4.6**
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	**З.1.4.7**
правила, техника общения с потребителями;	**З.1.4.8**
базовый словарный запас на иностранном языке	**З.1.4.9**
Основные виды деятельности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Код и наименование компетенции	
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	

Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	**ПО.2.1.1**
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	**ПО.2.1.2**
Умения:	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	**У.2.1.1**
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.2.1.2**
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	**У.2.1.3**
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	**У.2.1.4**
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	**У.2.1.5**
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	**У.2.1.6**
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.2.1.7**
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	**У.2.1.8**
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**У.2.1.9**
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	**У.2.1.10**
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	**У.2.1.11**

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.2.1.12**
своевременно оформлять заявку на склад	**У.2.1.13**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	**З.2.1.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.2.1.2**
организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.2.1.3**
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.2.1.4**
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.2.1.5**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.2.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**З.2.1.7**
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	**З.2.1.8**
правила утилизации отходов	**З.2.1.9**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	**З.2.1.10**
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.2.1.11**
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.2.1.12**
условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**З.2.1.13**
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	**З.2.1.14**

сырья, домашней птицы, дичи;	
правила оформления заявок на склад;	**3.2.1.15**
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	**3.2.1.16**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров	**ПО.2.2.1**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.2.1**
организовывать их хранение до момента использования;	**У.2.2.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.2.2.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;	**У.2.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.2.5**
использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	**У.2.2.6**
выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:	**У.2.2.7**
Обжаривать кости мелкого скота;	**У.2.2.8**
Подпекать овощи;	**У.2.2.9**
Замачивать сушеные грибы;	**У.2.2.10**
доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;	**У.2.2.11**
удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;	**У.2.2.12**

использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;	**У.2.2.13**
Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;	**У.2.2.14**
порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;	**У.2.2.15**
охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.2.2.16**
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	**У.2.2.17**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.2.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;	**З.2.2.2**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.2.3**
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;	**З.2.2.4**
температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;	**З.2.2.5**
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	**З.2.2.6**
санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;	**З.2.2.7**
техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров;	**З.2.2.8**
температура подачи бульонов, отваров;	**З.2.2.9**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;	**З.2.2.10**
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	**З.2.2.11**
требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;	**З.2.2.12**

правила маркирования упакованных бульонов, отваров	**3.2.2.13**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	**ПО.2.3.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.2.3.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	**У.2.3.1**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.2.3.2**
взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.3.3**
использовать региональные продукты для приготовления супов;	**У.2.3.4**
выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:	**У.2.3.5**
пассеровать овощи, томатные продукты и муку;	**У.2.3.6**
готовить льезоны	**У.2.3.7**
закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	**У.2.3.8**
рационально использовать продукты, полуфабрикаты	**У.2.3.9**

соблюдать температурный и временной режим варки супов;	**У.2.3.10**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;	**У.2.3.11**
определять степень готовности супов;	**У.2.3.12**
доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;	**У.2.3.13**
проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.2.3.14**
порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.3.15**
соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании	**У.2.3.16**
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.2.3.17**
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.3.18**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	**У.2.3.19**
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;	**У.2.3.20**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	**У.2.3.21**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;	**З.2.3.1**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.3.2**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.3.3**
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;	**З.2.3.4**

температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;	**3.2.3.5**
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;	**3.2.3.6**
техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;	**3.2.3.7**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.2.3.8**
методы сервировки и подачи, температура подачи супов;	**3.2.3.9**
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;	**3.2.3.10**
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	**3.2.3.11**
ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.2.3.12**
правила, техника общения с потребителями;	**3.2.3.13**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.3.14**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации	**ПО.2.4.1**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.4.1**

организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;	**У.2.4.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	**У.2.4.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.4.4**
рационально использовать продукты, полуфабрикаты	**У.2.4.5**
готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;	**У.2.4.6**
охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;	**У.2.4.7**
закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	**У.2.4.8**
соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;	**У.2.4.9**
выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;	**У.2.4.10**
рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;	**У.2.4.11**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	**У.2.4.12**
доводить соусы до вкуса;	**У.2.4.13**
проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;	**У.2.4.14**
порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.4.15**
соблюдать выход соусов при порционировании;	**У.2.4.16**
выдерживать температуру подачи;	**У.2.4.17**

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	**У.2.4.18**
творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	**У.2.4.19**
Знания	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.4.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;	**З.2.4.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.4.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.4.4**
ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.5**
методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.6**
органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.7**
ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;	**З.2.4.8**
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;	**З.2.4.9**
температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;	**З.2.4.10**
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;	**З.2.4.11**
правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.12**
правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.13**
требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;	**З.2.4.14**
нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	**З.2.4.15**
техника порционирования, варианты подачи соусов;	**З.2.4.16**

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;	**3.2.4.17**
методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;	**3.2.4.18**
температура подачи соусов;	**3.2.4.19**
требования к безопасности хранения готовых соусов	**3.2.4.20**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**ПО.2.5.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.2.5.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.5.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;	**У.2.5.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.2.5.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	**У.2.5.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.5.5**
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**У.2.5.6**

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку;	**У.2.5.7**
жарить сырые и предварительно отваренные;	**У.2.5.8**
жарить на решетке гриля и плоской поверхности	**У.2.5.9**
фаршировать, тушить, запекать	**У.2.5.10**
готовить овощные пюре;	**У.2.5.11**
готовить начинки из грибов;	**У.2.5.12**
определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;	**У.2.5.13**
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;	**У.2.5.14**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.2.5.15**
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару;	**У.2.5.16**
припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;	**У.2.5.17**

жарить предварительно отваренные;	**У.2.5.18**
готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;	**У.2.5.19**
готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;	**У.2.5.20**
выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;	**У.2.5.21**
готовить пюре из бобовых;	**У.2.5.22**
определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	**У.2.5.23**
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.5.24**
рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.5.25**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.2.5.26**
проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.2.5.27**
порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.5.28**
соблюдать выход при порционировании;	**У.2.5.29**
выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.5.30**
охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.2.5.31**
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.5.32**
разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.5.33**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.2.5.34**
рассчитывать стоимость,	**У.2.5.35**

вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	**У.2.5.36**
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**У.2.5.37**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.5.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	**З.2.5.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.5.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.5.4**
методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;	**З.2.5.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.2.5.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;	**З.2.5.7**
органолептические способы определения готовности;	**З.2.5.8**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;	**З.2.5.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**З.2.5.10**
методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;	**З.2.5.11**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.2.5.12**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;	**З.2.5.13**

органолептические способы определения готовности;	**3.2.5.14**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;	**3.2.5.15**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.2.5.16**
техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;	**3.2.5.17**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.2.5.18**
методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	**3.2.5.19**
правила разогревания,	**3.2.5.20**
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	**3.2.5.21**
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	**3.2.5.22**
правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;	**3.2.5.23**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.2.5.24**
правила, техника общения с потребителями;	**3.2.5.25**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.5.26**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента	

Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки	**ПО.2.6.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.2.6.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.6.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.2.6.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	**У.2.6.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;	**У.2.6.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.6.5**
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**У.2.6.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	**У.2.6.7**
определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;	**У.2.6.8**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида	**У.2.6.9**

основного сырья, его кулинарных свойств:	
протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;	**У.2.6.10**
формовать изделия из творога;	**У.2.6.11**
жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;	
жарить на плоской поверхности;	**У.2.6.12**
жарить, запекать на гриле;	**У.2.6.13**
определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;	**У.2.6.14**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	**У.2.6.15**
замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);	**У.2.6.16**
формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);	**У.2.6.17**
охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;	**У.2.6.18**
подготавливать продукты для пиццы;	**У.2.6.19**
раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;	**У.2.6.20**
жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;	**У.2.6.21**
выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;	**У.2.6.22**
жарить в большом количестве жира;	**У.2.6.23**
жарить после предварительного отваривания изделий из теста;	**У.2.6.24**
разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;	**У.2.6.25**

определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;	**У.2.6.26**
проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.2.6.27**
порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.6.28**
соблюдать выход при порционировании;	**У.2.6.29**
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	**У.2.6.30**
охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.2.6.31**
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.6.32**
разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.6.33**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	**У.2.6.34**
рассчитывать стоимость,	**У.2.6.35**
вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	**У.2.6.36**
владеть профессиональной терминологией;	**У.2.6.37**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**У.2.6.38**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.6.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	**З.2.6.2**

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.2.6.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.2.6.4**
методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**3.2.6.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.2.6.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**3.2.6.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.2.6.8**
нормы, правила взаимозаменяемости;	**3.2.6.9**
техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;	**3.2.6.10**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.2.6.11**
методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	**3.2.6.12**
правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	**3.2.6.13**
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	**3.2.6.14**
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	**3.2.6.15**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.2.6.16**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.2.6.17**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.2.6.18**

Код и наименование компетенции	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**ПО.2.7.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.2.7.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	**У.2.7.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.7.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.2.7.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	**У.2.7.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.2.7.5**
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**У.2.7.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	**У.2.7.7**
варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;	**У.2.7.8**

готовить на пару;	**У.2.7.9**
припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;	**У.2.7.10**
жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;	**У.2.7.11**
жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;	**У.2.7.12**
фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;	**У.2.7.13**
варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;	**У.2.7.14**
бланшировать и - отваривать мясо крабов;	**У.2.7.15**
припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;	
жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;	**У.2.7.16**
определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;	**У.2.7.17**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.2.7.18**
проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.2.7.19**
порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.7.20**
соблюдать выход при порционировании;	**У.2.7.21**
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.7.22**
охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.7.23**
разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности	**У.2.7.24**

готовой продукции;	
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.2.7.25**
рассчитывать стоимость,	**У.2.7.26**
вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**У.2.7.27**
владеть профессиональной терминологией;	**У.2.7.28**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	**У.2.7.29**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.7.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	**З.2.7.2**
ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**З.2.7.3**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.7.4**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.7.5**
методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;	**З.2.7.6**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.2.7.7**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	**З.2.7.8**
температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**З.2.7.9**
органолептические способы определения готовности;	**З.2.7.10**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	**З.2.7.11**

нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.2.7.12**
техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;	**3.2.7.13**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.2.7.14**
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**3.2.7.15**
правила разогревания,	**3.2.7.16**
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**3.2.7.17**
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**3.2.7.18**
правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток	**3.2.7.19**
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	**3.2.7.20**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.2.7.21**
правила, техника общения с потребителями;	**3.2.7.22**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.7.23**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	

Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	**ПО.2.8.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.2.8.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;	**У.2.8.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;	**У.2.8.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.2.8.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	**У.2.8.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.2.8.5**
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**У.2.8.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	**У.2.8.7**
варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;	**У.2.8.8**
варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;	**У.2.8.9**
припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;	**У.2.8.10**
жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;	**У.2.8.11**

жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;	**У.2.8.12**
жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;	**У.2.8.13**
жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;	**У.2.8.14**
жарить пластованные тушки птицы под прессом;	**У.2.8.15**
жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;	**У.2.8.16**
тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;	**У.2.8.17**
запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;	**У.2.8.18**
бланшировать, отваривать мясные продукты;	**У.2.8.19**
определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;	**У.2.8.20**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.2.8.21**
проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.2.8.22**
порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.2.8.23**
соблюдать выход при порционировании;	**У.2.8.24**
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.2.8.25**

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.2.8.26**
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**У.2.8.27**
разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.8.28**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.2.8.29**
рассчитывать стоимость	**У.2.8.30**
вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	**У.2.8.31**
владеть профессиональной терминологией;	**У.2.8.32**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**У.2.8.33**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.2.8.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	**З.2.8.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.8.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.8.4**
методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	**З.2.8.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.2.8.6**

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.2.8.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.2.8.8**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;	**3.2.8.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.2.8.10**
техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;	**3.2.8.11**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.2.8.12**
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	**3.2.8.13**
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	**3.2.8.14**
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	**3.2.8.15**
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос	**3.2.8.16**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.2.8.17**
правила, техника общения с потребителями	**3.2.8.18**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.8.19**
Основные виды деятельности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	

ассортимента	
Код и наименование компетенции	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**ПО.3.1.1**
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**ПО.3.1.2**
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок	**ПО.3.1.3**
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	**ПО.3.1.4**
Умения:	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.3.1.1**
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.3.1.2**
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	**У.3.1.3**
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	**У.3.1.4**
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	**У.3.1.5**
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	**У.3.1.6**

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	**У.3.1.7**
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	**У.3.1.8**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**У.3.1.9**
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.3.1.10**
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	**У.3.1.11**
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**У.3.1.12**
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	**У.3.1.13**
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	**У.3.1.14**
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.3.1.15**
своевременно оформлять заявку на склад	**У.3.1.16**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.3.1.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.3.1.2**
организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.3.1.3**
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**З.3.1.4**
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и	**З.3.1.5**

нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**3.3.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**3.3.1.7**
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	**3.3.1.8**
правила утилизации отходов	**3.3.1.9**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	**3.3.1.10**
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**3.3.1.11**
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**3.3.1.12**
условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**3.3.1.13**
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	**3.3.1.14**
правила оформления заявок на склад	**3.3.1.15**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	**ПО.3.2.1**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	**У.3.2.1**

дополнительных ингредиентов;	
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	**У.3.2.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.3.2.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;	**У.3.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.2.5**
использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	**У.3.2.6**
Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез;	**У.3.2.7**
корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;	**У.3.2.8**
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;	**У.3.2.9**
охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;	**У.3.2.10**
рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;	**У.3.2.11**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	**У.3.2.12**
определять степень готовности соусов;	**У.3.2.13**

проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;	**У.3.2.14**
порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.3.2.15**
соблюдать выход соусов при порционировании;	**У.3.2.16**
выдерживать температуру подачи;	**У.3.2.17**
хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.2.18**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	**У.3.2.19**
творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	**У.3.2.20**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.3.2.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок	**З.3.2.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.2.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.3.2.4**
ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	**З.3.2.5**
методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	**З.3.2.6**
органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;	**З.3.2.7**
ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;	**З.3.2.8**
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;	**З.3.2.9**
температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;	**З.3.2.10**
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;	**З.3.2.11**

требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	**3.3.2.12**
техника порционирования, варианты подачи соусов	**3.3.2.13**
методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;	**3.3.2.14**
температура подачи соусов;	**3.3.2.15**
правила хранения готовых соусов;	**3.3.2.16**
требования к безопасности хранения готовых соусов	**3.3.2.17**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента	**ПО.3.3.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.3.3.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.3.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;	**У.3.3.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.3.3.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;	**У.3.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.3.5**
использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента	**У.3.3.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных	**У.3.3.7**

свойств используемых продуктов;	
нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;	**У.3.3.8**
замачивать сушеную морскую капусту для набухания;	**У.3.3.9**
нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;	**У.3.3.10**
выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;	**У.3.3.11**
прослаивать компоненты салата;	**У.3.3.12**
смешивать различные ингредиенты салатов;	**У.3.3.13**
заправлять салаты заправками;	**У.3.3.14**
доводить салаты до вкуса;	**У.3.3.15**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.3.3.16**
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;	**У.3.3.17**
проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.3.3.18**
порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.3.3.19**
соблюдать выход при порционировании;	**У.3.3.20**
выдерживать температуру подачи салатов;	**У.3.3.21**
хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.3.22**
рассчитывать стоимость,	**У.3.3.23**
владеть профессиональной терминологией;	**У.3.3.24**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	**У.3.3.25**
Знания:	

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.3.3.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	**3.3.3.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.3.3.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	**3.3.3.4**
методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	**3.3.3.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.3.3.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	**3.3.3.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.3.3.8**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;	**3.3.3.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.3.3.10**
техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;	**3.3.3.11**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.3.3.12**
методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;	**3.3.3.13**
правила хранения салатов разнообразного ассортимента;	**3.3.3.14**
требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;	**3.3.3.15**
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;	**3.3.3.16**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.3.3.17**
правила, техника общения с потребителями;	**3.3.3.18**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.3.19**

Код и наименование компетенции	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	**ПО.3.4.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.3.4.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.4.3**
организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;	**У.3.4.4**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.3.4.5**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;	**У.3.4.6**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.4.7**
использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	**У.3.4.8**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	**У.3.4.9**
нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;	**У.3.4.10**
вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;	**У.3.4.11**
готовить квашеную капусту;	**У.3.4.12**

мариновать овощи, репчатый лук, грибы;	**У.3.4.13**
нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;	**У.3.4.14**
охлаждать готовые блюда из различных продуктов;	**У.3.4.15**
фаршировать куриные и перепелиные яйца;	**У.3.4.16**
фаршировать шляпки грибов;	**У.3.4.17**
подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;	**У.3.4.18**
подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;	**У.3.4.19**
вырезать украшения з овощей, грибов;	**У.3.4.20**
измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;	**У.3.4.21**
доводить до вкуса;	**У.3.4.22**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.3.4.23**
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;	**У.3.4.24**
проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.3.4.25**
порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.3.4.26**
соблюдать выход при порционировании;	**У.3.4.27**
выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;	**У.3.4.28**
хранить бутерброды, холодные закускис учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.4.29**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.3.4.30**
рассчитывать стоимость;	**У.3.4.31**
владеть профессиональной терминологией;	**У.3.4.32**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	**У.3.4.33**

Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.3.4.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	**3.3.4.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.3.4.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.3.4.4**
методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	**3.3.4.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.3.4.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;	**3.3.4.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.3.4.8**
ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;	**3.3.4.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.3.4.10**
техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;	**3.3.4.11**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.3.4.12**
методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	**3.3.4.13**
правила хранения, требования к безопасности	**3.3.4.14**
хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	**3.3.4.15**
правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	**3.3.4.16**
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	**3.3.4.17**

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.3.4.18**
правила, техника общения с потребителями;	**3.3.4.19**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.4.20**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**ПО.3.5.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.3.5.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	**У.3.5.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.3.5.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.3.5.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	**У.3.5.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.3.5.5**
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	**У.3.5.6**
использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	**У.3.5.7**

водного сырья разнообразного ассортимента	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	**У.3.5.8**
охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	**У.3.5.9**
нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;	**У.3.5.10**
замачивать желатин, готовить рыбное желе;	**У.3.5.11**
украшать и заливать рыбные продукты порциями;	**У.3.5.12**
вынимать рыбное желе из форм;	**У.3.5.13**
доводить до вкуса;	**У.3.5.14**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.3.5.15**
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	**У.3.5.16**
проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.3.5.17**
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.3.5.18**
соблюдать выход при порционировании	**У.3.5.19**
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.3.5.20**
хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.3.5.21**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.3.5.22**
рассчитывать стоимость	**У.3.5.23**
владеть профессиональной терминологией;	**У.3.5.24**

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	**У.3.5.25**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.3.5.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**3.3.5.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.3.5.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.3.5.4**
методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;	**3.3.5.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.3.5.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.3.5.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.3.5.8**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	**3.3.5.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.3.5.10**
техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;	**3.3.5.11**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.3.5.12**
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	**3.3.5.13**

сырья разнообразного ассортимента;	
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.3.5.14**
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	**3.3.5.15**
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**3.3.5.16**
правила, техника общения с потребителями;	**3.3.5.17**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.5.18**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**ПО.3.6.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.3.6.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	**У.3.6.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления;	**У.3.6.2**
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	**У.3.6.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	**У.3.6.4**

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.3.6.5**
использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи	**У.3.6.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	**У.3.6.7**
охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;	**У.3.6.8**
порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;	**У.3.6.9**
снимать кожу с отварного языка	**У.3.6.10**
нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;	**У.3.6.11**
замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;	**У.3.6.12**
украшать и заливать мясные продукты порциями;	**У.3.6.13**
вынимать готовое желе из форм;	**У.3.6.14**
доводить до вкуса;	**У.3.6.15**
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	**У.3.6.16**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.3.6.17**
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	**У.3.6.18**
проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос	**У.3.6.19**
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	**У.3.6.20**

соблюдать выход при порционировании;	**У.3.6.21**
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	**У.3.6.22**
охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.3.6.23**
хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.6.24**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.3.6.25**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	**У.3.6.26**
владеть профессиональной терминологией	**У.3.6.27**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	**У.3.6.28**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.3.6.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**З.3.6.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.6.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	**З.3.6.4**
методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	**З.3.6.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.3.6.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	**З.3.6.7**

органолептические способы определения готовности;	**3.3.6.8**
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;	**3.3.6.9**
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	**3.3.6.10**
техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;	**3.3.6.11**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.3.6.12**
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	**3.3.6.13**
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	**3.3.6.14**
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	**3.3.6.15**
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**3.3.6.16**
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	**3.3.6.17**
правила, техника общения с потребителями;	**3.3.6.18**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.6.19**
Основные виды деятельности	
<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>	
Код и наименование компетенции	

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	**ПО.4.1.1**
подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	**ПО.4.1.2**
Умения:	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.4.1.1**
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.4.1.2**
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	**У.4.1.3**
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	**У.4.1.4**
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	**У.4.1.5**
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	**У.4.1.6**
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	**У.4.1.7**
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	**У.4.1.8**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**У.4.1.9**
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.4.1.10**

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	**У.4.1.11**
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**У.4.1.12**
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	**У.4.1.13**
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	**У.4.1.14**
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.4.1.15**
своевременно оформлять заявку на склад	**У.4.1.16**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.4.1.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.4.1.2**
организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**З.4.1.3**
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**З.4.1.4**
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**З.4.1.5**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.4.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку-хонной посуды;	**З.4.1.7**
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна¬ченных для последующего использования;	**З.4.1.8**

правила утилизации отходов;	**3.4.1.9**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	**3.4.1.10**
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**3.4.1.11**
условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**3.4.1.12**
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**3.4.1.13**
правила оформления заявок на склад	**3.4.1.14**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов	**ПО.4.2.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.4.2.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.2.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.4.2.2**
выбирать, подготавливать ароматические вещества;	**У.4.2.3**

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	**У.4.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.2.5**
использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**У.4.2.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	**У.4.2.7**
готовить сладкие соусы;	**У.4.2.8**
хранить, использовать готовые виды теста;	**У.4.2.9**
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды	**У.4.2.10**
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	**У.4.2.11**
запекать фрукты;	**У.4.2.12**
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	
подготавливать желатин, агар-агар;	**У.4.2.13**
готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;	**У.4.2.14**
смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	**У.4.2.15**
использовать и выпекать различные виды готового теста;	**У.4.2.16**
определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;	**У.4.2.17**
доводить до вкуса;	**У.4.2.18**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.4.2.19**
проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.4.2.20**
порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.2.21**
соблюдать выход при порционировании;	**У.4.2.22**

выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;	**У.4.2.23**
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.2.24**
хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.2.25**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.4.2.26**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**У.4.2.27**
владеть профессиональной терминологией;	**У.4.2.28**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	**У.4.2.29**
Знания:	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.4.2.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**З.4.2.1**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.2.1**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.4.2.1**
методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	**З.4.2.1**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.4.2.1**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;	**З.4.2.1**
органолептические способы определения готовности;	**З.4.2.1**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	**З.4.2.1**

техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	**3.4.2.1**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.4.2.1**
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**3.4.2.1**
требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**3.4.2.1**
правила общения с потребителями;	**3.4.2.1**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.4.2.1**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.4.2.1**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов	**ПО.4.3.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.4.3.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.3.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.4.3.2**
выбирать, подготавливать ароматические вещества;	**У.4.3.3**

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	**У.4.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.3.5**
использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**У.4.3.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	**У.4.3.7**
хранить, использовать готовые виды теста;	**У.4.3.8**
готовить сладкие соусы;	**У.4.3.9**
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	**У.4.3.10**
запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;	**У.4.3.11**
жарить фрукты основным способом и на гриле;	**У.4.3.12**
проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;	**У.4.3.13**
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	**У.4.3.14**
готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;	**У.4.3.15**
смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	**У.4.3.16**
использовать и выпекать различные виды готового теста;	**У.4.3.17**
определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;	**У.4.3.18**
доводить до вкуса;	**У.4.3.19**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.4.3.20**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	**У.4.3.21**
проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.4.3.22**
порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.3.23**

соблюдать выход при порционировании;	**У.4.3.24**
выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;	**У.4.3.25**
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.3.26**
хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.3.27**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.4.3.28**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**У.4.3.29**
владеть профессиональной терминологией;	**У.4.3.30**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	**У.4.3.31**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.4.3.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**З.4.3.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.3.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.4.3.4**
методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**З.4.3.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.4.3.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;	**З.4.3.7**
органолептические способы определения готовности;	**З.4.3.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	**З.4.3.9**

техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	**3.4.3.10**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.4.3.11**
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**3.4.3.1**
требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	**3.4.3.12**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.4.3.13**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.4.3.14**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков	**ПО.4.4.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.4.4.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.4.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.4.4.2**
выбирать, подготавливать ароматические вещества;	**У.4.4.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;	**У.4.4.4**

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.4.5**
использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	**У.4.4.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	**У.4.4.7**
отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;	**У.4.4.8**
смешивать различные соки с другими ингредиентам;	**У.4.4.9**
проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;	**У.4.4.10**
готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;	**У.4.4.11**
готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;	**У.4.4.12**
готовить лимонады;	**У.4.4.13**
готовить холодные алкогольные напитки;	**У.4.4.14**
готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;	**У.4.4.15**
подготавливать пряности для напитков;	**У.4.4.16**
определять степень готовности напитков;	**У.4.4.17**
доводить их до вкуса;	**У.4.4.18**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	**У.4.4.19**
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	**У.4.4.20**
проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.4.4.21**
порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.4.22**
соблюдать выход при порционировании;	**У.4.4.23**

выдерживать температуру подачи холодных напитков;	**У.4.4.24**
хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.4.25**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	**У.4.4.26**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**У.4.4.27**
владеть профессиональной терминологией;	**У.4.4.28**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	**У.4.4.29**
Знания:	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.4.4.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;	**З.4.4.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.4.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.4.4.4**
методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	**З.4.4.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.4.4.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;	**З.4.4.7**
органолептические способы определения готовности;	**З.4.4.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	**З.4.4.9**
техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;	**З.4.4.10**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**З.4.4.11**
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;	**З.4.4.12**
требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;	**З.4.4.13**

правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**3.4.4.14**
правила, техника общения с потребителями;	**3.4.4.15**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.4.4.16**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;	**ПО.4.5.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.4.5.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.5.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества;	**У.4.5.2**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;	**У.4.5.3**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.5.4**
использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	**У.4.5.5**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	**У.4.5.6**

заваривать чай;	**У.4.5.7**
варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;	**У.4.5.8**
готовить кофе на песке;	**У.4.5.9**
обжаривать зерна кофе;	**У.4.5.10**
варить какао, горячий шоколад;	**У.4.5.11**
готовить горячие алкогольные напитки;	**У.4.5.12**
подготавливать пряности для напитков;	**У.4.5.13**
определять степень готовности напитков;	**У.4.5.14**
доводить их до вкуса;	**У.4.5.15**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	**У.4.5.16**
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	**У.4.5.17**
проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.4.5.18**
порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.4.5.19**
соблюдать выход при порционировании;	**У.4.5.20**
выдерживать температуру подачи горячих напитков;	**У.4.5.21**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	**У.4.5.22**
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	**У.4.5.23**
владеть профессиональной терминологией;	**У.4.5.24**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	**У.4.5.25**
Знания:	

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.4.5.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;	**3.4.5.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.4.5.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.4.5.4**
методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**3.4.5.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.4.5.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;	**3.4.5.7**
органолептические способы определения готовности;	**3.4.5.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	**3.4.5.9**
техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;	**3.4.5.10**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.4.5.11**
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;	**3.4.5.12**
требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;	**3.4.5.13**
правила расчета с потребителями;	**3.4.5.14**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.4.5.15**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.4.5.16**
Основные виды деятельности	
5.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Код и наименование компетенции	

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**ПО.5.1.1**
подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	**ПО.5.1.2**
Умения:	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.5.1.1**
проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.5.1.2**
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	**У.5.1.3**
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	**У.5.1.4**
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	**У.5.1.5**
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	**У.5.1.6**
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	**У.5.1.7**
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;	**У.5.1.8**
соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов	**У.5.1.9**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	**У.5.1.10**

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.5.1.11**
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	**У.5.1.12**
выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**У.5.1.13**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**З.5.1.1**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.5.1.2**
организация работ в кондитерском цехе;	**З.5.1.3**
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**З.5.1.4**
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**З.5.1.1**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.5.1.5**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;	**З.5.1.6**
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования;	**З.5.1.7**
правила утилизации отходов	**З.5.1.8**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**З.5.1.9**
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых	**З.5.1.10**

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**3.5.1.11**
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**3.5.1.12**
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	**3.5.1.13**
правила оформления заявок на склад;	**3.5.1.14**
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	**3.5.1.15**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	**ПО.5.2.1**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.2.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.5.2.2**
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;	**У.5.2.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	**У.5.2.4**

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.5.2.5**
использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.6**
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	**У.5.2.7**
выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:	**У.5.2.8**
готовить желе;	**У.5.2.9**
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;	**У.5.2.10**
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	**У.5.2.11**
варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)	**У.5.2.12**
уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;	**У.5.2.13**
готовить жженый сахар;	**У.5.2.14**
готовить посыпки;	**У.5.2.15**
готовить помаду, глазури;	**У.5.2.16**
готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.5.2.17**
определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.18**
доводить до вкуса, требуемой консистенции;	**У.5.2.19**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.5.2.20**
проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;	**У.5.2.21**
хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований	**У.5.2.22**

по безопасности готовой продукции;	
организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	**У.5.2.23**
Знания:	
ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.5.2.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;	**3.5.2.2**
виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	**3.5.2.3**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.5.2.4**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	**3.5.2.5**
методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**3.5.2.6**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.5.2.7**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;	**3.5.2.8**
органолептические способы определения готовности;	**3.5.2.9**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	**3.5.2.10**
условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	**3.5.2.11**
требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	**3.5.2.12**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	**ПО.5.3.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.5.3.2**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.3.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.5.3.2**
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	**У.5.3.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	**У.5.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.5.3.5**
использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	**У.5.3.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств	**У.5.3.7**
подготавливать продукты;	**У.5.3.8**
замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	**У.5.3.9**
подготавливать начинки, фарши;	**У.5.3.10**
подготавливать отделочные полуфабрикаты;	**У.5.3.11**
прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;	**У.5.3.12**
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	**У.5.3.13**

проводить оформление хлебобулочных изделий;	**У.5.3.14**
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.5.3.15**
проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.3.16**
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.3.17**
соблюдать выход при порционировании	**У.5.3.18**
выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.3.19**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	**У.5.3.20**
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	**У.5.3.21**
владеть профессиональной терминологией;	**У.5.3.22**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	**У.5.3.23**
Знания:	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**3.5.3.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	**3.5.3.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.5.3.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.5.3.4**
методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**3.5.3.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.5.3.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;	**3.5.3.7**

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	**3.5.3.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	**3.5.3.9**
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	**3.5.3.10**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.5.3.11**
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	**3.5.3.12**
требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	**3.5.3.13**
правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	**3.5.3.14**
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	**3.5.3.15**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.5.3.16**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.5.3.17**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	**ПО.5.4.1**
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.5.4.2**
Умения:	

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.4.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.5.4.2**
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	**У.5.4.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;	**У.5.4.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.5.4.5**
использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	**У.5.4.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	**У.5.4.7**
подготавливать продукты;	**У.5.4.8**
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	**У.5.4.9**
подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	**У.5.4.10**
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	**У.5.4.11**
проводить оформление мучных кондитерских изделий;	**У.5.4.12**
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.5.4.13**
проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.4.14**
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.4.15**
соблюдать выход при порционировании;	**У.5.4.16**

выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.4.17**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	**У.5.4.18**
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	**У.5.4.19**
владеть профессиональной терминологией;	**У.5.4.20**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	**У.5.4.21**
Знания:	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.5.4.1**
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	**З.5.4.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.5.4.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.5.4.4**
методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	**З.5.4.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**З.5.4.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;	**З.5.4.7**
органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	**З.5.4.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	**З.5.4.9**
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	**З.5.4.10**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**З.5.4.11**

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	**3.5.4.12**
требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	**3.5.4.13**
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	**3.5.4.14**
базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.5.4.15**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.5.4.16**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	**ПО.5.5.1**
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПО.5.5.2**
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПО.5.5.4**
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	**ПО.5.5.5**
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**ПО.5.5.6**
Умения:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.5.1**
организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	**У.5.5.2**
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	**У.5.5.3**
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;	**У.5.5.4**

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	**У.5.5.5**
использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	**У.5.5.6**
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:	**У.5.5.7**
подготавливать продукты;	**У.5.5.8**
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	**У.5.5.9**
проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;	**У.5.5.10**
готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.5.5.11**
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	**У.5.5.12**
проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.5.13**
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.5.14**
соблюдать выход при порционировании;	**У.5.5.15**
выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.5.16**
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	**У.5.5.17**
рассчитывать стоимость	**У.5.5.18**
владеть профессиональной терминологией;	**У.5.5.19**
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	**У.5.5.20**
Знания:	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	**З.5.5.1**

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	**3.5.5.2**
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.5.5.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.5.5.4**
методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;	**3.5.5.5**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	**3.5.5.6**
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	**3.5.5.7**
органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	**3.5.5.8**
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	**3.5.5.9**
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	**3.5.5.10**
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	**3.5.5.11**
методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	**3.5.5.12**
требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	**3.5.5.13**
правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	**3.5.5.14**
правила, техника общения с потребителями;	**3.5.5.15**
базовый словарный запас на иностранном языке	**3.5.5.16**

3.3 Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования

3.3.1. Для успешного освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО необходимо обеспечить достижение всех результатов, обозначенных ФГОС СОО. Стандарт устанавливает требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме (представлены в таблице 6).

Таблица 6. Личностные результаты обучения

Личностные результаты обучения	Код
российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	**Л. 01**
гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	**Л. 02**
готовность к служению Отечеству, его защите;	**Л. 03**
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в	**Л. 04**

Личностные результаты обучения	Код
поликультурном мире;	
сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	**Л. 05**
толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	**Л. 06**
навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	**Л. 07**
нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	**Л. 08**
готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	**Л. 09**
эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	**Л. 10**
принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	**Л. 11**
бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	**Л. 12**
осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	**Л. 13**
сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;	**Л. 14**

Личностные результаты обучения	Код
приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	
ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	**Л. 15**
для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;	**Л. 16**
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования; способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	**Л. 17**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают (дискрипторы личностных результатов освоения образовательной программы имеют код для удобства оценочной деятельности):

Таблица 7.

Личностные результаты	Дескрипторы личностных результатов	Код
Л. 01. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме,	**Л.01.1**
	чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм,	**Л.01.2**
	уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной,	**Л.01.3**
	гордость за свой край, прошлое и настоящее многонационального народа России	**Л.01.4**
	уважение к государственным символам (герб,	**Л.01.5**

(герб, флаг, гимн);	флаг, гимн)	
	уважение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;	**Л.01.6**
	уваженине к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.	**Л.01.7**
Л. 02. Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок	**Л.02.1**
	осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готовый к участию в общественной жизни	**Л.02.2**
	признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения	**Л.02.3**
	готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц	**Л.02.4**
	готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации	**Л.02.5**
	правовая и политическая грамотность	**Л.02.6**
	интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности,	**Л.02.7**
	готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;	**Л.02.8**

	готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;	**Л.02.9**
	уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности	**Л.02.10**
Л. 03. Готовность к служению Отечеству, его защите;	патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;	**Л.03.1**
Л. 04. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания	**Л.04.1**
	осознание своего места в поликультурном мире	**Л.04.2**
	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству	**Л.04.3**
	владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки,	**Л.04.4**
	заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества	**Л.04.5**
Л 05. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной	готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	**Л.05.1**
	готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления	**Л.05.2**

деятельности;	истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;	
	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	**Л.05.3**
	готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей	**Л.05.4**
	потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;	**Л.05.5**
Л 06. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям	**Л.06.1**
	готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	**Л.06.2**
	толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	**Л.06.3**

Л 07. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	**Л.07.1**
Л 08. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;	**Л.08.1**
	нравственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей,	**Л.08.2**
	принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;	**Л.08.3**
	способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;	**Л.08.4**
	формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);	**Л.08.5**
Л 09. Готовность и способность к образованию,	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей	**Л.09.1**

в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	жизни;	
	сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	**Л.09.2**
Л 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта	**Л.10.1**
Л 11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	**Л.11.1**
	неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	**Л.11.2**
	ощущение безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности	**Л.11.3**
Л 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;	**Л.12.1**
	бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;	**Л.12.2**

	физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации	**Л.12.3**
Л 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;	**Л.13.1**
	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**Л.13.2**
Л 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	**Л.14.1**
	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды,	**Л.14.2**
	ответственность за состояние природных ресурсов	**Л.14.3**
	умения и навыки разумного природопользования	**Л.14.4**
	нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	**Л.14.5**
Л 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;	**Л.15.1**
	положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей	**Л.15.2**

3.3.2. Стандарт устанавливает требования к метапредметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы

Межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные),освоенные обучающимися, позволяют их использовать в познавательной и социальной практике, дают самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальнойдеятельности.

Таблица 8. Метапредметные результаты обучения

Метапредметные результаты обучения	
Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	**М.01**
Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	**М.02**
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;	**М. 03**
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	**М. 04**
Умение использовать средства информационных и коммуникационных	**М. 05**

технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	
Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	**М. 06**
Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	**М. 07**
Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	**М. 08**
Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	**М.09**
Для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;	**М.10**

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

1. Регулятивные универсальные учебные действия
2. Познавательные универсальные учебные действия
3. Коммуникативные универсальные учебные действия

Таблица 9. Универсальные учебные действия

1. Регулятивные универсальные учебные действия	
самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
2. Познавательные универсальные учебные действия	
искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	**УУД 2.3**
находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	**УУД 2.6**
менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
3. Коммуникативные универсальные учебные действия	
осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**

Метапредметные результаты включают в себя УДД, которые составляют основу для формирования общих компетенций.

Именно сформированность УДД обеспечивает готовность обучающегося к освоению новых знаний, поиску путей решения проблем в различных ситуациях, его способность к самореализации, сотрудничеству, коммуникации. Сопряжение метапредметных результатов и универсальных учебных действий представлены в таблице 10 и схеме 1, матрице «Структура метапредметных результатов».

Таблица 10.

Метапредметные результаты		Универсальные учебные действия	Код
М.01	***Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и	**УУД 1.5**

	реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	нематериальные затраты;	
		организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
М.02	***Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективноразрешать конфликты;***	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
		при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
		распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**
М.03	***Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**

	задач, применению различных методов познания;	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.04	***Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**

	различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	**УУД 2.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.05	***Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	**УУД 2.6**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**

		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.06	***Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;***	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
М.07	***Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;***	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать	**УУД 2.2**

		противоречия 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 ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
М.08	***Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;***	выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
		распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**
М.09	***Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни	**УУД 1.2**

	процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**

Схема 1. Структура метапредметных результатов

Метапредметные результаты		1. Регулятивные универсальные учебные действия							2.Познавательные универсальные учебные действия							3. Коммуникативные универсальные учебные действия				
	код	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;		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.	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 ресурс собственного	выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов	выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а также	при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т. д.);	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений
		УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 2.4	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5
Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	М.01	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7												
Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	М.02															УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5
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;	М.03	УУД 1.1		УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2			УУД 2.5				УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	М.04	УУД 1.1						УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3								УУД 3.4	
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	М.05	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5			УУД 2.1	УУД 2.2			УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1		УУД 3.3	УУД 3.4	
Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	М.06						УУД 1.6					УУД 2.4				УУД 3.1				
Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	М.07		УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4		УУД 1.6			УУД 2.2		УУД 2.4			УУД 2.7	УУД 3.1				
Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	М.08					УУД 1.5						УУД 2.4			УУД 2.7				УУД 3.4	УУД 3.5
Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	М.09	УУД 1.1	УУД 1.2		УУД 1.4			УУД 1.7		УУД 2.2			УУД 2.5		УУД 2.7				УУД 3.4	

3.3.3. Предметные результаты

Стандарт устанавливает требования к предметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Логика представления результатов четырех видов: «Выпускник научится – базовый уровень», «Выпускник получит возможность научиться – базовый уровень», «Выпускник научится – углубленный уровень», «Выпускник получит возможность научиться – углубленный уровень» – определяется следующей методологией.

Группа результатов «Выпускник научится» представляет собой результаты, достижение которых обеспечивается учителем в отношении всех обучающихся, выбравших данный уровень обучения. Группа результатов «Выпускник получит возможность научиться» обеспечивается учителем в отношении части наиболее мотивированных и способных обучающихся, выбравших данный уровень обучения.

Примерные программы учебных предметов построены таким образом, что предметные результаты базового уровня, относящиеся к разделу «Выпускник получит возможность научиться», соответствуют предметным результатам раздела «Выпускник научится» на углубленном уровне.

1. Русский язык и литература

Изучение предметной области "Русский язык и литература" - языка как знаковой системы, лежащей в основе человеческого общения, формирования российской гражданской, этнической и социальной идентичности, позволяющей понимать, быть понятым, выражать внутренний мир человека,

в том числе при помощи альтернативных средств коммуникации, должно обеспечить:

— сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться в различных формах и на разные темы;

— включение в культурно-языковое поле русской и общечеловеческой культуры, воспитание ценностного отношения к русскому языку как носителю культуры, как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;

— сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

— сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к российскому литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры;

— сформированность чувства причастности к российским свершениям, традициям и осознание исторической преемственности поколений;

— свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения русским литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета;

— сформированность знаний о русском языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Предметные результаты изучения предметной области "Русский язык и литература" включают результаты изучения учебных предметов:"Русский

язык", "Литература" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы отражены в таблице 11.

Таблица 11. Предметные результаты обучения предметной области: 1. "Русский язык и литература"

Предметные результаты изучения предметной области 1."Русский язык и литература"	**П.1**
сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.1.1**
владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	**П. 1.2**
владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	**П. 1.3**
владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	**П. 1.4**
знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	**П. 1.5**
сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	**П. 1.6**
сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	**П. 1.7**
способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	**П. 1.8**
овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	**П.1.9**
сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	**П.1.10**

для слепых, слабовидящих обучающихся:сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;	**П.1.11**
для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;	**П.1.12**
для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.	**П.1.13**

Таблица 12. Содержание предметных результатов учебного предмета: "Русский язык"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.1.1	сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.б.1.1.1**	использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов;	**П.п.1.1.1**	использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;
		П.б.1.1.2	соблюдать культуру публичной речи;	**П.п.1.1.2**	иметь представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания;
		П.б.1.1.3	соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного	**П.п.1.1.3**	совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки на основе знаний о нормах русского литературного языка;

			языка;		
		П.б.1.1.4	использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.	**П.п.1.1.4**	соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
				П.п.1.1.5	соблюдать культуру чтения, говорения, аудирования и письма;
П. 1.2	владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	**П.б.1.2.1**	использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;	**П.п.1.2.1**	анализировать при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
		П.б.1.2.2	оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;	**П.п.1.2.2**	выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи;
				П.п.1.2.3	соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения;
				П.п.1.2.4	осуществлять речевой самоконтроль;
П. 1.3	владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	**П.б.1.3.1**	правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;	**П.п.1.3.1**	распознавать уровни и единицы языка в предъявленном тексте и видеть взаимосвязь между ними;
		П.б.1.3.2	использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного	**П.п.1.3.2**	дифференцировать главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте;

			содержания, с выборочным извлечением информации);		
		П.б.1.3.3	анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;	**П.п.1.3.3**	проводить самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию;
				П.п.1.3.4	оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов (в том числе художественной литературы).
П. 1.4	владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	**П.б.1.4.1**	создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);	**П.п.1.4.1**	владеть умениями информационно перерабатывать прочитанные и прослушанные тексты и представлять их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов;
		П.б.1.4.2	выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;	**П.п.1.4.2**	создавать отзывы и рецензии на предложенный текст;
		П.б.1.4.3	подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и		

			выбранного профиля обучения;		
		П.б.1.4.4	преобразовывать текст в другие виды передачи информации;		
		П.б.1.4.5	выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;		
П.1.6	сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	**П.б.1.6.1**	сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения;	**П.п.1.6.1**	комментировать авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка);
				П.п.1.6.2	использовать основные нормативные словари и справочники для расширения словарного запаса и спектра используемых языковых средств;
П.1.8	способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях	**П.б.1.8.1**	извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;		
		П.б.1.8.2	выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;		
П.1.10	сформированность представлений о системе стилей языка художественной	**П.б.1.10.1**	создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью	**П.п.1.10.1**	отличать язык художественной литературы от других разновидностей современного русского языка;
				П.п.1	сохранять стилевое

	литературы;		текста;	**.10.2**	единство при создании текста заданного функционального стиля;

Таблица 13. Содержание предметных результатов учебного предмета: "Литература".

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.1.5	знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	**П.б.1.5.1**	демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;	**П.п.1.7.1**	давать историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и т. п.);
П.1.7	сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	**П.б.1.7.1**	давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);		

		П.б.1.7.2	-выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений		
П.1.9	овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	**П.б.1.9.1**	обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);	**П.п.1.9.1**	анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности;
		П.б.1.9.2	использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;	**П.п.1.9.2**	анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);
		П.б.1.9.3	давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;	**П.п.1.9.3**	анализировать одну из интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как интерпретируется исходный текст.
		П.б.1.9.4	анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей		

			элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;		
		П.б.1.9.5	определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;		
		П.б.1.9.6	анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обусловливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или		

			трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);		
		П.б.1.9.7	анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);		

2. Родной язык иродная литература

Изучение предметной области "Родной язык и родная литература" должно обеспечить: сформированность представлений о роли родного языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы;

— включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа;

— сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

— сформированность устойчивого интереса к чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры; сформированность чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

— свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения родным литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета;

— сформированность знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Предметные результаты изучения предметной области "Родной язык и родная литература" включают предметные результаты учебного предмета: "Родной язык", требования к предметным результатам освоения базового курса родного языка должны отражать

Таблица 14. Предметные результаты изучения предметной области 2."Родной язык и родная литература"

Предметные результаты изучения предметной области 2."Родной язык и родная литература"	**П.2**
сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.2.1**
владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;	**П. 2.2**
сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;	**П. 2.3**
сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;	**П. 2.4**
сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;	**П. 2.5**
обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;	**П. 2.6**
овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;	**П. 2.7**
сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в	**П. 2.8**

этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;	
сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;	**П. 2.9**
обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры	**П. 2.10**
сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.	**П. 2.11**

Таблица 15. Содержание предметных результатов учебного предмета: "Родной язык".

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.2.1	сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.б.2.1.1**	соблюдать нормы русского речевого этикета, в том числе при электронном общении;	**П.п.2.1.1**	пользоваться нормативными словарями и справочниками по русскому языку для расширения активного словарного запаса и спектра используемых языковых средств;
		П.б.2.1.2	адекватно употреблять средства выразительности при устном общении (интонация, темп речи, мимика, жесты и т. п.);		
		П.б.2.1.3	соблюдать основные орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка (в рамках изученного);		
		П.б.2.1.4	осуществление речевого самоконтроля;		
П.2.2	владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и	**П.б.2.2.1**	излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.);	**П.п.2.2.1**	анализ речи с точки зрения ее эффективности в достижении поставленных коммуникативн

	письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;	**П.б.2.2.2**	строить устные учебно-научные сообщения (ответы на уроке) различных видов (ответ-анализ, ответ-обобщение, ответ-добавление, ответ-группировка), рецензию на проектную работу товарищей, доклад; принимать участие в учебно-научной дискуссии;		ых задач;
		П.б.2.2.3	владеть умениями учебно-делового общения: убеждения собеседника, побуждения собеседника к действию, информирования об объекте, объяснения сущности объекта, оценки;		
П.2.3	сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;	**П.б.2.3.1**	владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, этикетного характера, расспрос, комбинированный);	**П.п.2.3.1**	продуктивно использовать интонационные особенности русской речи;
		П.б.2.3.2	владеть основными правилами участия в полилоге;	**П.п.2.3.2**	продуктивно использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;
П.2.4	сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых	**П.б.2.4.1**	сопоставлять и сравнивать речевые высказывания с точки зрения их содержания, стилистических особенностей и использованных языковых средств;	**П.п.2.4.1**	использовать простейшие формы и методы лингвистического исследования;
		П.б.2.4.2	пользоваться разными словарями, в том числе мультимедийными.	**П.п.2.4.2**	использовать дополнительные источники

	понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;	**П.б.2.4.3**	понимать место русского языка среди остальных славянских языков, выявлять общее и специфическое в русском и других славянских языках;		знаний о русском языке, в том числе научные лингвистические труды, Интернет-ресурсы.
		П.б.2.4.4	различать стилистические варианты лексической нормы;		
П.2.5	сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;	**П.б.2.5.1**	понимать причины изменений в словарном составе русского языка, перераспределения пластов лексики между активным и пассивным запасом слов; определять значения историзмов, архаизмов, неологизмов, характеризовать неологизмы по сфере употребления и стилистической окраске;	**П.п.2.5.1**	сравнивать этико-речевые нормы русского литературного языка с аналогичными нормами изучаемого иностранного языка;
		П.б.2.5.2	устанавливать принадлежность текста к определенной функциональной разновидности языка;		
		П.б.2.5.3	владеть краткими сведениями об этимологии русских имен, фамилий, о происхождении названий городов , населенных пунктов;		
		П.б.2.5.4	характеризовать слова с точки зрения происхождения: лексика исконно русская и заимствованная; понимать процессы заимствования лексики как результат взаимодействия национальных культур; характеризовать заимствованные слова по языку-источнику, времени вхождения; целесообразно употреблять иноязычные слова;		
		П.б.2.5.5	владение разными способами редактирования текстов;		
П.2.6	обогащение активного и потенциального	**П.б.2.6.1**	понимать значения пословиц и поговорок, крылатых слов и выражений; правильно	**П.п.2.6.1**	продуктивно использовать синонимические

	словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;		употреблять их в современных ситуациях речевого общения;		ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;
		П.б.2.6.2	понимать и истолковывать значения фразеологических оборотов с национально-культурным компонентом; уместно употреблять их в современных ситуациях речевого общения;	**П.п.2.6.2**	приводить примеры и толкование русских этнографизмов;
		П.б.2.6.3	употреблять синонимы, антонимы, омонимы с учетом стилистических вариантов лексической нормы;		
		П.б.2.6.4	определять различия между литературным языком и диалектами; осознавать диалекты как часть народной культуры;		
П.2.7	овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике	**П.б.2.7.1**	понимать значения слов и фразеологизмов с национально-культурным компонентом, правильно употреблять их в речи;	**П.п.2.7.1**	владеть основами ораторского искусства;
		П.б.2.7.2	создавать текст как результат проектной (исследовательской) деятельности;	**П.п.2.7.2**	разрабатывать собственный проект сохранения и развития русского языка на основе программно-целевых документов этой сферы.
		П.б.2.7.3	редактировать собственные тексты с целью совершенствования их содержания и формы;		

	при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;				
П.2.8	сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;	**П.б.2.8.1**	осознавать роль родного языка в жизни общества и отдельного человека;	**П.п.2.8.1**	приводить примеры взаимообогащения языков как результата диалога культур;
		П.б.2.8.2	редактировать текст с целью исправления речевых ошибок;		
		П.б.2.8.3	осознанное использование разных видов чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием прочитанного текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации) в зависимости от коммуникативной задачи;		
П.2.9	сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;	**П.б.2.9.1**	выявлять единицы с национально-культурным компонентом в фольклоре, художественной литературе, объяснять их значение с помощью словарей;	**П.п.2.9.1**	осуществлять выборку из текстов по указанному критерию;
П.2.10	обеспечение культурной самоидентификаци	**П.б.2.10.1**	осознавать русский язык как развивающееся явление, взаимосвязь исторического	**П.п.2.10.1**	осознаватьрусский язык как основу

	и, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры		развития русского языка с развитием русской литературы,историей общества;		духовной, нравственной и культурной ценности русского народа, как одного из способов приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
П.2.11	сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.	**П.б.2.11.1**	осознавать рольлитературных художественных произведений в сохранении и развитииэтнокультурных традиций.	**П.п.2.11.1**	критически анализировать и обобщать содержащуюся в прочитанном тексте фактическую и оценочную информацию, определяя свое отношение к ней

3. Иностранные языки

Таблица 16. Предметные результаты изучения предметной области 3." Иностранные языки"

Предметные результаты изучения предметной области 3."Иностранные языки"	**П.3**
сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	**П.3.1**
владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;	**П. 3.2**
достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;	**П. 3.3**

сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	**П. 3.4**

Таблица 17. Содержание предметных результатов учебного предмета: "Иностранный язык".

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		*Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:*	
П.3.1	сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	**П.б.3.1.1**	вести диалог/полилог в ситуациях неофициального общения в рамках изученной тематики;	**П.п.3.1.1**	*вести диалог/полилог в ситуациях официального общения в рамках изученной тематики;*
		П.б.3.1.2	при помощи разнообразных языковых средств без подготовки инициировать, поддерживать и заканчивать беседу на темы, включенные в раздел «Предметное содержание речи»;		
		П.б.3.1.3	выражать и аргументировать личную точку зрения;	**П.п.3.1.2**	*кратко комментировать точку зрения другого человека;*
		П.б.3.1.4	обращаться за разъяснениями, уточняя интересующую информацию	**П.п.3.1.3**	*проводить подготовленное интервью, проверяя и получая подтверждение какой-либо информации;*
		П.б.3.1.5	запрашивать информацию и обмениваться информацией в пределах изученной тематики;	**П.п.3.1.4**	*обмениваться информацией, проверять и подтверждать собранную фактическую информацию*
		П.б.3.1.6	обращаться за разъяснениями, уточняя интересующую информацию.		
		П.б.3.1.7	формулировать несложные связные высказывания с	**П.п.3.1.5**	*резюмировать прослушанный/*

			использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;		*прочитанный текст;*
		П.б.3.1.8	передавать основное содержание прочитанного/ увиденного/услышанного;	**П.п.3.1.6**	*обобщать информацию на основе прочитанного/прослушанного текста.*
		П.б.3.1.9	давать краткие описания и/или комментарии с опорой на нелинейный текст (таблицы, графики);	**П.п.3.1.7**	*полно и точно воспринимать информацию в распространенных коммуникативных ситуациях;*
		П.б.3.1.10	строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы	**П.п.3.1.8**	*обобщать прослушанную информацию и выявлять факты в соответствии с поставленной задачей/вопросом.*
		П.б.3.1.11	понимать основное содержание несложных аутентичных аудиотекстов различных стилей и жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики с четким нормативным произношением;		
		П.б.3.1.12	выборочное понимание запрашиваемой информации из несложных аутентичных аудиотекстов различных жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики,		

			характеризующихся четким нормативным произношением.		
П.3.2	владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;	**П.б.3.2.1**	распознавать и употреблять в речи лексические единицы в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;	**П.п.3.2.1**	*использовать фразовые глаголы по широкому спектру тем, уместно употребляя их в соответствии со стилем речи;*
		П.б.3.2.2	распознавать и употреблять в речи наиболее распространенные фразовые глаголы;	**П.п.3.2.2**	*узнавать и использовать в речи устойчивые выражения и фразы (collocations)*
		П.б.3.2.3	определять принадлежность слов к частям речи по аффиксам;	**П.п.3.2.3**	*произносить звуки английского языка четко, естественным произношением, не допуская ярко выраженного акцента.*
		П.б.3.2.4	догадываться о значении отдельных слов на основе сходства с родным языком, по словообразовательным элементам и контексту;		
		П.б.3.2.5	распознавать и употреблять различные средства связи в тексте для обеспечения его целостности (firstly, to begin with, however, as for me, finally, at last, etc.).		
		П.б.3.2.6	владеть слухопроизносительными навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;		
		П.б.3.2.7	владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.		
П. 3.3	достижение уровня владения иностранным языком,	**П.б.3.3.1**	владеть орфографическими навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание	**П.п.3.3.1**	*владеть орфографическими навыками;*

	превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;		речи»;		
		П.б.3.3.2	расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.	**П.п.3.3.2**	*расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.*
		П.б.3.3.3	оперировать в процессе устного и письменного общения основными синтактическими конструкциями в соответствии с коммуникативной задачей;	**П.п.3.3.3**	*использовать в речи модальные глаголы для выражения возможности или вероятности в прошедшем времени (could + have done; might + have done);*
		П.б.3.3.4	употреблять в речи различные коммуникативные типы предложений: утвердительные, вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), отрицательные, побудительные (в утвердительной и отрицательной формах);	**П.п.3.3.4**	*употреблять в речи структуру have/get + something + Participle II (causative form) как эквивалент страдательного залога;*
		П.б.3.3.5	употреблять в речи распространенные и нераспространенные простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определенном порядке (We moved to a new house last year);	**П.п.3.3.5**	*употреблять в речи эмфатические конструкции типа It's him who… It's time you did smth;*
		П.б.3.3.6	употреблять в речи сложноподчиненные предложения с союзами и союзными словами what, when, why, which, that, who, if, because, that's why, than, so,	**П.п.3.3.6**	*употреблять в речи все формы страдательного залога;*

			for, since, during, so that, unless;		
		П.б.3.3.7	употреблять в речи сложносочиненные предложения с сочинительными союзами and, but, or;	**П.п.3.3.7**	*употреблять в речи времена Past Perfect и Past Perfect Continuous;*
		П.б.3.3.8	употреблятьвречиусловныепредложенияреального (Conditional I – If I see Jim, I'll invite him to our school party) инереальногохарактера (Conditional II – If I were you, I would start learning French);	**П.п.3.3.8**	*употреблять в речи условные предложения нереального характера (Conditional 3);*
		П.б.3.3.9	употреблять в речи предложения с конструкцией I wish (I wish I had my own room);	**П.п.3.3.9**	*употреблятьвречиструктуру to be/get + used to + verb;*
		П.б.3.3.10	употреблятьвречипредложенияясконструкцией so/such (I was so busy that I forgot to phone my parents);	**П.п.3.3.10**	*употреблять в речи структуру usedto / would + verb для обозначения регулярных действий в прошлом;*
		П.б.3.3.11	употреблятьвречиконструкции сгерундием: to love / hate doing something; stop talking;	**П.п.3.3.11**	*употреблять в речи предложения с конструкциями as … as; not so … as; either … or; neither … nor;*
		П.б.3.3.12	употреблять в речи конструкции с инфинитивом: want to do, learn to speak;	**П.п.3.3.6**	*использовать широкий спектр союзов для выражения противопоставления и различия в сложных предложениях.*
		П.б.3.3.13	употреблятьвречиинфинитивцели (I called to cancel our lesson);		
		П.б.3.3.14	употреблятьвречиконструкцию it takes me … to do		

			something;		
		П.б.3.3.15	использовать косвенную речь;		
		П.б.3.3.16	использоватьвречиглаголывнаиболееупотребляемыхвременныхформах: Present Simple, Present Continuous, Future Simple, Past Simple, Past Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous, Past Perfect;		
		П.б.3.3.17	употреблять в речи страдательный залог в формах наиболее используемых времен: PresentSimple, PresentContinuous, PastSimple, PresentPerfect;		
		П.б.3.3.18	употреблять в речи различные грамматические средства для выражения будущего времени – tobegoingto, PresentContinuous; PresentSimple; –употреблять в речи модальные глаголы и их эквиваленты (may, can/be able to, must/have to/should; need, shall, could, might, would);		
		П.б.3.3.19	согласовывать времена в рамках сложного предложения в плане настоящего и прошлого;		
		П.б.3.3.20	употреблять в речи имена существительные в единственном числе и во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;		
		П.б.3.3.21	употреблять в речи определенный/неопределенный/нулевой артикль;		
		П.б.3.3.22	употреблять в речи личные, притяжательные, указательные, неопределенные,		

			относительные, вопросительные местоимения;		
		П.б.3.3.23	употреблять в речи имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, и исключения;		
		П.б.3.3.24	употреблять в речи наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, а также наречия, выражающие количество (many / much, few / a few, little / a little) и наречия, выражающие время;		
		П.б.3.3.25	употреблять предлоги, выражающие направление движения, время и место действия.		
П.3.4	сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	**П.б.3.4.1**	читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;	**П.п.3.4.1**	*Чтение –читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров и отвечать на ряд уточняющих вопросов.*
		П.б.3.4.2	отделять в несложных аутентичных текстах различных стилей и жанров главную информацию от второстепенной, выявлять наиболее значимые факты.		
		П.б.3.4.3	писать несложные связные тексты по изученной тематике;	**П.п.3.4.2**	*писать краткий отзыв на фильм, книгу или пьесу.*
		П.б.3.4.4	писать личное (электронное) письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения		

			о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;		
		П.б.3.4.5	письменно выражать свою точку зрения в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи», в форме рассуждения, приводя аргументы и примеры.		

4. Общественные науки

Изучение предметной области "Общественные науки" должно обеспечить:

— сформированность мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

— понимание роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире;

— сформированность навыков критического мышления, анализа и синтеза, умений оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук;

— формирование целостного восприятия всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

— сформированность умений обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников;

— владение знаниями о многообразии взглядов и теорий по тематике общественных наук.

Предметные результаты изучения предметной области "Общественные науки" включают предметные результаты изучения учебных предметов:4.1. «История»,4.2. «Обществознание»

Таблица 18. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.1. «История»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.1. «История»	**код**
сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	**П. 4.1.1**
владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	**П. 4.1.2**
сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	**П. 4.1.3**
владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	**П. 4.1.4**
сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	**П. 4.1.5**

Таблица 19. Содержание предметных результатов учебного предмета: 4.1. «История»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.4.1.1	сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в	**П.б.4.1.1.1**	работать с историческими документами;	**П.п. 4.1.1.1**	определять место и время создания исторических документов;
		П.б.4.1.1.2	сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;	**П.п. 4.1.1.2**	представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;
		П.б.4.1.1.3	критически анализировать информацию из различных источников;	**П.п. 4.1.1.3**	использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;
		П.б.4.1.1.4	соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами,		

	глобальном мире;		персоналиями;		
		П.б.4.1.1.5	использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;	**П.п.4.1.2.1**	демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
		П.б.4.1.1.6	использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;		
		П.б.4.1.1.7	работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;		
		П.б.4.1.1.7	читать легенду исторической карты;		
П.4.1.2	владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	**П.б.4.1.2.1**	рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;	**П.п.4.1.2.2**	устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;
		П.б.4.1.2.2	знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;		
		П.б.4.1.2.3	определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;		
		П.б.4.1.2.4	представлять культурное наследие России и других стран		
П.4.1.3	сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности,	**П.б.4.1.3.1**	владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;	**П.п.4.1.3.1**	характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
		П.б.4.1.3.2	оценивать роль личности в отечественной истории XX века;	**П.п.4.1.3.2**	понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ

	поликультурном общении;				и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;
				П.п.4.1.3.3	применять полученные знания при анализе современной политики России;
				П.п.4.1.3.4	анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;
П.4.1.4	владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	**П.б.4.1.4.1**	характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;	**П.п.4.1.4.1**	проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
				П.п.4.1.4.2	владеть элементами проектной деятельности.
		П.б.4.1.4.1	составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;	**П.п.4.1.4.3**	соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;
П.4.1.5	сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	**П.б.4.1.5.1**	демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;	**П.п.4.1.5.1**	обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;
		П.б.4.1.5.2	ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX	**П.п.4.1.5.2**	приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;

			века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.		

Таблица 20. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.2. «Обществознание»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.2. «Обществознание»	код
сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	**П. 4.2.1**
владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;	**П. 4.2.2**
владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	**П. 4.2.3**
сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;	**П. 4.2.4**
сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	**П. 4.2.5**
владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;	**П. 4.2.6**
сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	**П. 4.2.7**

Таблица 21. Содержание предметных результатов учебного предмета: 4.2. «Обществознание»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П. 4.2.1	сформированность знаний об	**П.б.4.2.1.1**	выделять черты социальной сущности человека	**П.п. 4.2.1.1**	выявлять особенности социального познания;

	обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	**П.б.4.2.1.2**	определять роль духовных ценностей в обществе;	**П.п. 4.2.1.2**	объяснять специфику взаимовлияния двух миров социального и природного в понимании природы человека и его мировоззрения;
		П.б.4.2.1.3	характеризовать общество как целостную развивающуюся (динамическую) систему в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	**П.п. 4.2.1.3**	выделять и формулировать характерные особенности рыночных структур;
		П.б.4.2.1.4	раскрывать взаимосвязь экономики с другими сферами жизни общества	**П.п. 4.2.1.4**	различать источники финансирования малых и крупных предприятий;
		П.б.4.2.1.5	определять причины безработицы, различать ее виды;	**П.п. 4.2.1.5**	определять место маркетинга в деятельности организации;
		П.б.4.2.1.6	приводить примеры участия государства в регулировании рыночной экономики;	**П.п. 4.2.1.6**	раскрывать фазы экономического цикла;
		П.б.4.2.1.7	выделять критерии социальной стратификации;	**П.п. 4.2.1.7**	выделять основные этапы избирательной кампании;
		П.б.4.2.1.8	характеризовать виды социального контроля и их социальную роль, различать санкции социального контроля;	**П.п. 4.2.1.8**	характеризовать особенности политического процесса в России;
		П.б.4.2.1.9	характеризовать основные принципы национальной политики России на современном этапе;	**П.п. 4.2.1.9**	перечислять участников законотворческого процесса и раскрывать их функции;
		П.б.4.2.1.10	характеризовать семью как социальный институт, раскрывать роль семьи в современном обществе;	**П.п. 4.2.1.10**	ориентироваться в предпринимательских правоотношениях;
		П.б.4.2.1.11	формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни	**П.п. 4.2.1.11**	характеризовать основные направления деятельности государственных органов

			современного общества, объяснять сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;		по предотвращению терроризма, раскрывать роль СМИ и гражданского общества в противодействии терроризму.
		П.б.4.2.1.12	выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;		
		П.б.4.2.1.13	раскрывать роль и функции политической системы;		
		П.б.4.2.1.14	характеризовать демократическую избирательную систему;		
		П.б.4.2.1.15	выделять основные стадии законотворческого процесса в Российской Федерации;		
		П.б.4.2.1.16	раскрывать содержание гражданских правоотношений;		
		П.б.4.2.1.17	различать организационно-правовые формы предприятий;		
		П.б.4.2.1.18	характеризовать порядок рассмотрения гражданских споров;		
		П.б.4.2.1.19	характеризовать условия заключения, изменения и расторжения трудового договора;		
П. 4.2.2	владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;	**П.б.4.2.2.1**	распознавать формы культуры по их признакам, иллюстрировать их примерами;	**П.п. 4.2.2.1**	характеризовать основные методы научного познания;
		П.б.4.2.2.2	различать виды деятельности, приводить примеры основных видов деятельности;	**П.п. 4.2.2.2**	раскрывать роль и место фондового рынка в рыночных структурах;

		П.б.4.2.2.3	объяснять механизм свободного ценообразования, приводить примеры действия законов спроса и предложения;	**П.п. 4.2.2.3**	характеризовать механизм судебной защиты прав человека и гражданина в РФ;
		П.б.4.2.2.4	различать экономические и бухгалтерские издержки;		
		П.б.4.2.2.5	различать деятельность различных финансовых институтов, выделять задачи, функции и роль Центрального банка Российской Федерации в банковской системе РФ;		
		П.б.4.2.2.6	различать важнейшие измерители экономической деятельности и показатели их роста: ВНП (валовой национальный продукт), ВВП (валовой внутренний продукт);		
		П.б.4.2.2.7	конкретизировать примерами виды социальных норм;		
		П.б.4.2.2.8	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм		
		П.б.4.2.2.9	характеризовать социальные институты семьи и брака; раскрывать факторы, влияющие на формирование института современной семьи;		
		П.б.4.2.2.10	различать политическую власть и другие виды власти;		

		П.б.4.2.2.11	характеризовать государство как центральный институт политической системы;		
		П.б.4.2.2.12	различать мажоритарную, пропорциональную, смешанную избирательные системы;		
		П.б.4.2.2.13	различать и приводить примеры непосредственного и опосредованного политического участия, высказывать обоснованное суждение о значении участия граждан в политике.		
		П.б.4.2.2.14	выделять основные элементы системы права;		
		П.б.4.2.2.15	различать понятия «права человека» и «права гражданина», ориентироваться в ситуациях, связанных с проблемами гражданства, правами и обязанностями гражданина РФ, с реализацией гражданами своих прав и свобод;		
		П.б.4.2.2.16	иллюстрировать примерами виды социальной защиты и социального обеспечения;		
П. 4.2.3	владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные,	**П.б.4.2.3.1**	выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;	**П.п. 4.2.3.1**	устанавливать причинно-следственные связи между состоянием различных сфер жизни общества и общественным развитием в целом;
		П.б.4.2.3.2	раскрывать связь между мышлением и деятельностью;	**П.п. 4.2.3.2**	выявлять противоречия рынка;

	иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	**П.б.4.2.3.3**	выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности;	**П.п. 4.2.3.3**	выделять причины социального неравенства в истории и современном обществе;
		П.б.4.2.3.4	конкретизировать примерами основные факторы производства и факторные доходы;	**П.п. 4.2.3.4**	анализировать численность населения и динамику ее изменений в мире и в России.
		П.б.4.2.3.5	различать и сравнивать пути достижения экономического роста.	**П.п. 4.2.3.5**	выявлять общественную опасность коррупции для гражданина, общества и государства;
		П.б.4.2.3.6	выявлять причины социальных конфликтов, моделировать ситуации разрешения конфликтов;		
		П.б.4.2.3.7	выделять причины и последствия этносоциальных конфликтов, приводить примеры способов их разрешения;		
		П.б.4.2.3.8	высказывать обоснованные суждения о факторах, влияющих на демографическую ситуацию в стране;		
		П.б.4.2.3.9	устанавливать связи между социальными интересами, целями и методами политической деятельности;		
		П.б.4.2.3.10	устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;		
		П.б.4.2.3.11	сравнивать правовые нормы с другими социальными нормами;		

		П.б.4.2.3.12	обосновывать взаимосвязь между правами и обязанностями человека и гражданина, выражать собственное отношение к лицам, уклоняющимся от выполнения конституционных обязанностей;		
П. 4.2.4	сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;	**П.б.4.2.4.1**	выявлять сущностные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;	**П.п. 4.2.4.1**	выявлять, опираясь на теоретические положения и материалы СМИ, тенденции и перспективы общественного развития;
		П.б.4.2.4.2	иллюстрировать конкретными примерами роль мировоззрения в жизни человека;	**П.п. 4.2.4.2**	высказывать аргументированные суждения о противоречивом влиянии процессов глобализации на различные стороны мирового хозяйства и национальных экономик;
		П.б.4.2.4.3	формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации; иллюстрировать проявления различных глобальных проблем.	**П.п. 4.2.4.3**	давать оценку противоречивым последствиям экономической глобализации;
		П.б.4.2.4.4	оценивать влияние конкуренции и монополии на экономическую жизнь, поведение основных участников экономики;	**П.п. 4.2.4.4**	высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в современных условиях;
		П.б.4.2.4.5	различать формы, виды проявления инфляции, оценивать последствия инфляции для экономики в целом и для различных социальных групп;	**П.п. 4.2.4.5**	находить и анализировать социальную информацию о тенденциях развития семьи в современном обществе;

		П.б.4.2.4.6	выделять особенности молодежи как социально-демографической группы, раскрывать на примерах социальные роли юношества;	**П.п. 4.2.4.6**	анализировать основные тенденции современного политического процесса.
		П.б.4.2.4.7	различать типы политических режимов, давать оценку роли политических режимов различных типов в общественном развитии;		
		П.б.4.2.4.8	определять роль политической элиты и политического лидера в современном обществе;		
		П.б.4.2.4.9	аргументировать важность соблюдения норм экологического права и характеризовать способы защиты экологических прав;		
		П.б.4.2.4.10	объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека.		
П. 4.2.5	сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	**П.б.4.2.5.1**	различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;	**П.п. 4.2.5.1**	применять знания о методах познания социальных явлений и процессов в учебной деятельности и повседневной жизни;
		П.б.4.2.5.2	выявлять особенности научного познания;		
		П.б.4.2.5.3	выделять объекты спроса и предложения на рынке труда, описывать механизм их взаимодействия;		
П. 4.2.6	владение	**П.б.4.2.6.1**	различать виды искусства;	**П.п. 4.2.6.1**	использовать полученные знания о

	умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;				социальных ценностях и нормах в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
		П.б.4.2.6.2	соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;	**П.п. 4.2.6.2**	различать типы мировоззрений;
		П.б.4.2.6.3	различать абсолютную и относительную истины;	**П.п. 4.2.6.3**	раскрывать возможности финансирования малых и крупных фирм;
		П.б.4.2.6.4	выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека.	**П.п. 4.2.6.4**	обосновывать выбор форм бизнеса в конкретных ситуациях;
		П.б.4.2.6.5	приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений, аргументировать свои суждения, выводы;	**П.п. 4.2.6.5**	определять практическое назначение основных функций менеджмента;
		П.б.4.2.6.6	различать формы бизнеса;	**П.п. 4.2.6.6**	применять полученные знания для выполнения социальных ролей работника и производителя;
		П.б.4.2.6.7	приводить примеры постоянных и переменных издержек производства;	**П.п. 4.2.6.7**	анализировать ситуации, связанные с различными способами разрешения социальных конфликтов;
		П.б.4.2.6.8	объяснять поведение собственника, работника, потребителя с точки зрения экономической рациональности, анализировать собственное потребительское поведение;	**П.п. 4.2.6.8**	выражать собственное отношение к различным способам разрешения социальных конфликтов;

		П.б.4.2.6.9	анализировать практические ситуации, связанные с реализацией гражданами своих экономических интересов;	**П.п. 4.2.6.9**	толерантно вести себя по отношению к людям, относящимся к различным этническим общностям и религиозным конфессиям; оценивать роль толерантности в современном мире;
		П.б.4.2.6.10	различать позитивные и негативные девиации, раскрывать на примерах последствия отклоняющегося поведения для человека и общества;	**П.п. 4.2.6.10**	выявлять причины и последствия отклоняющегося поведения, объяснять с опорой на имеющиеся знания способы преодоления отклоняющегося поведения;
		П.б.4.2.6.11	оценивать собственные отношения и взаимодействие с другими людьми с позиций толерантности.	**П.п. 4.2.6.11**	выявлять причины и последствия отклоняющегося поведения, объяснять с опорой на имеющиеся знания способы преодоления отклоняющегося поведения;
		П.б.4.2.6.12	конкретизировать примерами роль политической идеологии;	**П.п. 4.2.6.12**	в перспективе осознанно участвовать в избирательных кампаниях;
		П.б.4.2.6.13	раскрывать на примерах функционирование различных партийных систем;	**П.п. 4.2.6.13**	действовать в пределах правовых норм для успешного решения жизненных задач в разных сферах общественных отношений;
		П.б.4.2.6.14	иллюстрировать примерами основные этапы политического процесса	**П.п. 4.2.6.14**	применять знание основных норм права в ситуациях повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
		П.б.4.2.6.15	выстраивать иерархию нормативных актов;		
		П.б.4.2.6.16	применять полученные знания о нормах гражданского права в практических ситуациях, прогнозируя последствия принимаемых решений;		
		П.б.4.2.6.17	давать обоснованные оценки правомерного и неправомерного поведения субъектов семейного права,		

			применять знания основ семейного права в повседневной жизни;		
П. 4.2.7	сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	**П.б.4.2.7.1**	анализировать различные ситуации свободного выбора, выявлять его основания и последствия;	**П.п. 4.2.7.1**	оценивать разнообразные явления и процессы общественного развития
		П.б.4.2.7.2	выявлять связь науки и образования, анализировать факты социальной действительности в контексте возрастания роли образования и науки в современном обществе;	**П.п. 4.2.7.2**	выражать собственную позицию по вопросу познаваемости мира и аргументировать ее.
		П.б.4.2.7.3	выявлять, анализировать, систематизировать и оценивать информацию, иллюстрирующую многообразие и противоречивость социального развития;	**П.п. 4.2.7.3**	систематизировать социальную информацию, устанавливать связи в целостной картине общества (его структурных элементов, процессов, понятий) и представлять ее в разных формах (текст, схема, таблица).
		П.б.4.2.7.4	извлекать социальную информацию из источников различного типа о тенденциях развития современной рыночной экономики;	**П.п. 4.2.7.4**	оценивать свои возможности трудоустройства в условиях рынка труда;
		П.б.4.2.7.5	высказывать обоснованные суждения о направлениях государственной политики в области занятости;	**П.п. 4.2.7.5**	извлекать информацию из различных источников для анализа тенденций общемирового экономического развития, экономического развития России.
		П.б.4.2.7.6	высказывать обоснованные суждения о различных направлениях экономической политики государства и ее влиянии на экономическую жизнь общества;	**П.п. 4.2.7.6**	выявлять существенные параметры демографической ситуации в России на основе анализа данных переписи населения в Российской Федерации, давать им оценку;

		П.б.4.2.7.7	анализировать социальную информацию из адаптированных источников о структуре общества и направлениях ее изменения;	**П.п. 4.2.7.7**	выявлять существенные параметры демографической ситуации в России на основе анализа данных переписи населения в Российской Федерации, давать им оценку;
		П.б.4.2.7.8	высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда	**П.п. 4.2.7.8**	находить, анализировать информацию о формировании правового государства и гражданского общества в Российской Федерации, выделять проблемы;
		П.б.4.2.7.9	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм	**П.п. 4.2.7.9**	отбирать и систематизировать информацию СМИ о функциях и значении местного самоуправления;
		П.б.4.2.7.10	осуществлять комплексный поиск, систематизацию социальной информации по актуальным проблемам социальной сферы, сравнивать, анализировать, делать выводы, рационально решать познавательные и проблемные задачи;	**П.п. 4.2.7.10**	самостоятельно давать аргументированную оценку личных качеств и деятельности политических лидеров;
		П.б.4.2.7.11	высказывать аргументированные суждения о соотношении средств и целей в политике;	**П.п. 4.2.7.11**	оценивать происходящие события и поведение людей с точки зрения соответствия закону;
		П.б.4.2.7.12	обобщать и систематизировать информацию о сущности (ценностях, принципах, признаках, роли в общественном развитии) демократии;		

		П.б.4.2.7.13	формулировать суждение о значении многопартийности и идеологического плюрализма в современном обществе;		
		П.б.4.2.7.14	оценивать роль СМИ в современной политической жизни;		
		П.б.4.2.7.15	находить и использовать в повседневной жизни информацию о правилах приема в образовательные организации профессионального и высшего образования;		
		П.б.4.2.7.16	извлекать и анализировать информацию по заданной теме в адаптированных источниках различного типа (Конституция РФ, ГПК РФ, АПК РФ, УПК РФ);		

Таблица 22.Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.3. «География»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.3. «География»	**код**
владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;	**П. 4.3.1**
владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	**П. 4.3.2**
сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	**П. 4.3.3**
владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	**П. 4.3.4**

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	**П. 4.3.5**
владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	**П. 4.3.6**
владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;	**П. 4.3.7**
сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	**П. 4.3.8**

Таблица 23.Содержание предметных результатов учебного предмета: 4.3. «География»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.4.3.1	владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;	**П.б.4.3.1.1**	понимать значение географии как науки и объяснять ее роль в решении проблем человечества;	**П.п.4.3.1.1**	давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке;
				П.п.4.3.1.2	анализировать основные направления международных исследований малоизученных территорий;
П.4.3.2	владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и	**П.б.4.3.2.1**	раскрывать причинно-следственные связи природно-хозяйственных явлений и процессов;	**П.п.4.3.2.1**	понимать и характеризовать причины возникновения процессов и явлений, влияющих на безопасность окружающей среды;
		П.б.4.3.2.2	характеризовать географию рынка труда	**П.п.4.3.2.2**	оценивать социально-экономические последствия изменения современной политической карты мира;

	проблем;	**П.б.4.3.2.3**	объяснять влияние глобальных проблем человечества на жизнь населения и развитие мирового хозяйства.	**П.п.4.3.2.3**	оценивать геополитические риски, вызванные социально-экономическими и геоэкологическими процессами, происходящими в мире;
П.4.3.3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	**П.б.4.3.3.1**	выявлять закономерности и тенденции развития социально-экономических и экологических процессов и явлений на основе картографических и статистических источников информации;	**П.п.4.3.3.1**	характеризовать процессы, происходящие в географической среде; сравнивать процессы между собой, делать выводы на основе сравнения;
		П.б.4.3.3.2	объяснять состав, структуру и закономерности размещения населения мира, регионов, стран и их частей;	**П.п.4.3.3.2**	делать прогнозы развития географических систем и комплексов в результате изменения их компонентов;
		П.б.4.3.3.3	характеризовать отраслевую структуру хозяйства отдельных стран и регионов мира;	**П.п.4.3.3.3**	оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития;
		П.б.4.3.3.4	оценивать место отдельных стран и регионов в мировом хозяйстве;	**П.п.4.3.3.4**	оценивать изменение отраслевой структуры отдельных стран и регионов мира;
				П.п.4.3.3.5	оценивать влияние отдельных стран и регионов на мировое хозяйство
П.4.3.4	владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и	**П.б.4.3.4.1**	определять количественные и качественные характеристики географических объектов, процессов, явлений с помощью измерений, наблюдений,		

	явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;		исследований;		
П.4.3.5	владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	**П.б.4.3.5.1**	составлять таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;	**П.п.4.3.5.1**	прогнозировать и оценивать изменения политической карты мира под влиянием международных отношений;
		П.б.4.3.5.2	сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики для выявления закономерностей социально-экономических, природных и геоэкологических процессов и явлений;		
П.4.3.6	владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	**П.б.4.3.6.1**	сравнивать географические объекты между собой по заданным критериям;	**П.п.4.3.6.1**	переводить один вид информации в другой посредством анализа статистических данных, чтения географических карт, работы с графиками и диаграммами;
		П.б.4.3.6.2	выделять и объяснять существенные признаки географических объектов и явлений;	**П.п.4.3.6.2**	раскрывать сущность интеграционных процессов в мировом сообществе;
		П.б.4.3.6.3	оценивать демографическую ситуацию, процессы урбанизации, миграции в странах и регионах	**П.п.4.3.6.3**	анализировать региональную политику отдельных стран и регионов;

			мира;		
		П.б.4.3.6.4	анализировать факторы и объяснять закономерности размещения отраслей хозяйства отдельных стран и регионов мира;	**П.п.4.3.6.4**	выявлять особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
		П.б.4.3.6.5	приводить примеры, объясняющие географическое разделение труда;	**П.п.4.3.6.5**	понимать принципы выделения и устанавливать соотношения между государственной территорией и исключительной экономической зоной России
		П.б.4.3.6.6	оценивать ресурсообеспеченность стран и регионов при помощи различных источников информации в современных условиях функционирования экономики;		
		П.б.4.3.6.7	оценивать роль России в мировом хозяйстве, системе международных финансово-экономических и политических отношений;		
П.4.3.7	владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня	**П.б.4.3.7.1**	выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций;	**П.п.4.3.7.1**	составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира;
		П.б.4.3.7.2	решать задачи по определению состояния окружающей среды, ее пригодности для жизни человека;	**П.п.4.3.7.2**	давать оценку международной деятельности, направленной на решение глобальных проблем

	безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;				человечества.
		П.б.4.3.7.3	рассчитывать численность населения с учетом естественного движения и миграции населения стран, регионов мира;		
		П.б.4.3.7.4	определять принадлежность стран к одному из уровней экономического развития, используя показатель внутреннего валового продукта;		
П.4.3.8	сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	**П.б.4.3.8.1**	описывать изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий;	**П.п.4.3.8.1**	выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы;

Таблица 24.Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.4. «Экономика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.4. «Экономика»	код
сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;	**П. 4.4.1**
понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;	**П. 4.4.2**

сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	**П. 4.4.3**
владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	**П. 4.4.4**
сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;	**П. 4.4.5**
умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);	**П. 4.4.6**
способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;	**П. 4.4.7**
понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.	**П. 4.4.8**

Таблица 25. Содержание предметных результатов учебного предмета: 4.4. «Экономика»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.4.4.1	сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни	**П.б.4.4.1.1**	характеризовать в виде графика кривую производственных возможностей;	**П.п.4.4.1.1**	проводить анализ достоинств и недостатков типов экономических систем;
		П.б.4.4.1.2	различать типы экономических систем.	**П.п.4.4.1.2**	объективно оценивать эффективность деятельности предприятия;

	общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;	**П.б.4.4.1.3**	приводить примеры российских предприятий разных организационно-правовых форм;	**П.п.4.4.1.3**	проводить анализ организационно-правовых форм крупного и малого бизнеса;
		П.б.4.4.1.4	объяснять взаимосвязь факторов производства и факторов дохода;	**П.п.4.4.1.4**	сравнивать рынки с интенсивной и несовершенной конкуренцией;
		П.б.4.4.1.5	приводить примеры факторов, влияющих на производительность труда;	**П.п.4.4.1.5**	определять место маркетинга в деятельности организации;
		П.б.4.4.1.6	приводить примеры макроэкономических последствий инфляции;	**П.п.4.4.1.6**	определять эффективность рекламы на основе ключевых принципов ее создания;
		П.б.4.4.1.7	определять практическое назначение основных элементов банковской системы;	**П.п.4.4.1.7**	применять теоретические знания по международной экономике для практической деятельности и повседневной жизни;
		П.б.4.4.1.8	объяснять назначение международной торговли;	**П.п.4.4.1.8**	приводить примеры использования различных форм международных расчетов;
П.4.4.2	понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных	**П.б.4.4.2.1**	различать свободное и экономическое благо;	**П.п.4.4.2.1**	понимать необходимость соблюдения предписаний, предлагаемых в договорах по кредитам, ипотеке и в трудовых договорах
		П.б.4.4.2.2	выявлять общественно-полезные блага в собственном окружении;	**П.п.4.4.2.2**	объективно оценивать и критически относиться к недобросовестной рекламе в средствах массовой информации;
		П.б.4.4.2.3	различать факторы, влияющие на экономический рост;		
		П.б.4.4.2.4	приводить примеры социальных последствий безработицы.		

	ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;	**П.б.4.4.2.5**	определять формы и последствия существующих экономических институтов на социально-экономическом развитии общества.		
П.4.4.3	сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	**П.б.4.4.3.1**	выявлять ограниченность ресурсов по отношению к потребностям	**П.п.4.4.3.1**	применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
		П.б.4.4.3.2	принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов;	**П.п.4.4.3.2**	сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет;
		П.б.4.4.3.3	определять разницу между постоянными и переменными издержками;	**П.п.4.4.3.3**	использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с описанием состояния российской экономики;
		П.б.4.4.3.4	различать виды кредитов и сферу их использования;	**П.п.4.4.3.4**	преобразовывать и использовать экономическую информацию по макроэкономике для решения практических вопросов в учебной деятельности;
		П.б.4.4.3.5	объяснять причины неравенства доходов;	**П.п.4.4.3.5**	грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни;
		П.б.4.4.3.6	приводить примеры глобализации мировой экономики;	**П.п.4.4.3.6**	на примерах объяснять разницу между основными формами заработной платы и стимулирования труда;

		П.б.4.4.3.7	Анализировать и планировать структуру семейного бюджета собственной семьи;	**П.п.4.4.3.7**	объективно оценивать экономическую информацию, критически относиться к псевдонаучной информации по международной торговле;
П.4.4.4	владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	**П.б.4.4.4.1**	выявлять закономерности и взаимосвязь спроса и предложения;	**П.п.4.4.4.1**	анализировать события общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
		П.б.4.4.4.2	выявлять виды ценных бумаг;	**П.п.4.4.4.2**	применять теоретические знания по экономике для практической деятельности и повседневной жизни;
		П.б.4.4.4.3	решать познавательные и практические задачи, отражающие типичные экономические задачи по микроэкономике.	**П.п.4.4.4.3**	находить информацию по предмету экономической теории из источников различного типа;
		П.б.4.4.4.4	приводить примеры экономической функции денег в реальной жизни;	**П.п.4.4.4.4**	отделять основную информацию от второстепенной, критически оценивать достоверность полученной информации из неадаптированных источников по экономической теории.
		П.б.4.4.4.5	анализировать информацию об экономической жизни общества из адаптированных источников различного типа; анализировать несложные статистические данные, отражающие экономические явления и процессы;	**П.п.4.4.4.5**	объяснять практическое назначение франчайзинга и сферы его применения;
				П.п.4.4.4.6	определять практическое назначение основных функций менеджмента;
				П.п.4.4.4.7	анализировать и извлекать информацию по микроэкономике из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

				П.п.4.4.4.8	объективно оценивать экономическую информацию, критически относиться к псевдонаучной информации по макроэкономическим вопросам;
				П.п.4.4.4.9	анализировать события общественной и политической мировой жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
				П.п.4.4.4.10	применять теоретические знания по макроэкономике для практической деятельности и повседневной жизни;
				П.п.4.4.4.11	анализировать и извлекать информацию по заданной теме из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах;
				П.п.4.4.4.12	решать с опорой на полученные знания познавательные и практические задачи, отражающие типичные экономические задачи по макроэкономике;
				П.п.4.4.4.13	отделять основную информацию от второстепенной, критически оценивать достоверность полученной информации из неадаптированных источников по макроэкономике;
				П.п.4.4.4.14	отделять основную информацию от второстепенной, критически оценивать достоверность полученной информации из неадаптированных источников по глобальным экономическим проблемам;

П.4.4.5	сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;	**П.б.4.4.5.1**	разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе полученных экономических знаний и ценностных ориентиров.	**П.п.4.4.5.1**	использовать приобретенные ключевые компетенции при выполнении учебно-исследовательских проектов, нацеленных на решение основных экономических проблем;
		П.б.4.4.5.2	использовать экономические понятия в проектной деятельности;	**П.п.4.4.5.2**	использовать экономические понятия по макроэкономике в проектной деятельности;
				П.п.4.4.5.3	разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе полученных экономических знаний и ценностных ориентиров, связанных с описанием состояния российской экономики в современном мире;
П.4.4.6	умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника,	**П.б.4.4.6.1**	выявлять факторы производства	**П.п.4.4.6.1**	грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина
		П.б.4.4.6.2	определять назначение различных видов налогов;	**П.п.4.4.6.2**	применять полученные экономические знания для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей заемщика и акционера.
		П.б.4.4.6.3	различать сферы применения различных форм денег;–	**П.п.4.4.6.3**	применять полученные теоретические и практические знания для эффективного использования основных социально-экономических ролей наемного работника и налогоплательщика в конкретных ситуациях;

	аботодателя, алогоплательщика);	**П.б.4.4.6.4**	обосновывать выбор использования видов валют в различных условиях;	**П.п.4.4.6.4**	использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
			решать прикладные задачи на расчет процентной ставки по кредиту;		
П.4.4.7	способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;	**П.б.4.4.7.1**	различать организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;	**П.п.4.4.7.1**	выявлять и сопоставлять различия между менеджментом и предпринимательством;
		П.б.4.4.7.2	приводить примеры факторов, влияющих на производительность труда;	**П.п.4.4.7.2**	использовать знания о формах предпринимательства в реальной жизни;
		П.б.4.4.7.3	объяснять социально-экономическую роль и функции предпринимательства;	**П.п.4.4.7.3**	выявлять предпринимательские способности;
				П.п.4.4.7.4	определять на основе различных параметров возможные уровни оплаты труда;
П.4.4.8	понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России	**П.б.4.4.8.1**	приводить примеры сфер расходования (статей) государственного бюджета России;	**П.п.4.4.8.1**	использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с описанием состояния российской экономики;
		П.б.4.4.8.1	различать меры государственной политики по снижению безработицы;	**.п.4.4.8.1**	оценивать влияние инфляции и безработицы на экономическое развитие государства;
		П.б.4.4.8.1	приводить примеры глобальных проблем в современных международных экономических	**.п.4.4.8.1**	определять влияние факторов, влияющих на валютный курс;

	и в мире.		отношениях;		
		П.б.4.4.8.1	анализировать результаты и действия монетарной и фискальной политики государства;		
		П.б.4.4.8.1	приводить примеры влияния государства на экономику;		
		П.б.4.4.8.1	выявлять сферы применения показателя ВВП;		

Таблица 26. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.5. «Право»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.5. «Право»	**код**
сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;	**П. 4.5.1**
владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;	**П. 4.5.2**
владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;	**П. 4.5.3**
сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;	**П. 4.5.4**
сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;	**П. 4.5.5**
сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;	**П. 4.5.6**
сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;	**П. 4.5.7**
понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;	**П. 4.5.8**
сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;	**П. 4.5.9**

сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.	**П. 4.5.10**

Таблица 27. Содержание предметных результатов учебного предмета: 4.5. «Право»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.4.5.1	сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;	**П.б.4.5.1.1**	опознавать и классифицировать государства по их признакам, функциям и формам;		
		П.б.4.5.1.2	называть элементы системы органов государственной власти в Российской Федерации; различать функции Президента, Правительства и Федерального Собрания Российской Федерации;		
		П.б.4.5.1.3	описывать законодательный процесс как целостный государственный механизм;		
		П.б.4.5.1.4	характеризовать избирательный процесс в Российской Федерации;		
		П.б.4.5.1.5	объяснять на конкретном примере структуру и функции органов местного самоуправления в Российской Федерации;		
П.4.5.2	владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;	**П.б.4.5.2.1**	выявлять элементы системы права и дифференцировать источники права;	**П.п.4.5.2.1**	различать предмет и метод правового регулирования;
		П.б.4.5.2.2	различать виды социальных и правовых норм, выявлять особенности правовых норм как вида социальных норм;	**П.п.4.5.2.2**	различать основные принципы международного гуманитарного права;
		П.б.4.5.2.3	различать субъекты и объекты правоотношений;	**П.п.4.5.2.3**	характеризовать основные категории обязательственного права;

		П.б.4.5.2.4	характеризовать и классифицировать права человека;		
		П.б.4.5.2.5	объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека;		
		П.б.4.5.2.6	характеризовать субъекты гражданских правоотношений, различать организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;		
		П.б.4.5.2.7	характеризовать права и обязанности членов семьи;		
		П.б.4.5.2.8	объяснять порядок и условия регистрации и расторжения брака;		
		П.б.4.5.2.9	различать права и обязанности налогоплательщика;		
		П.б.4.5.2.10	высказывать обоснованные суждения, основываясь на внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права;		
П.4.5.3	владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;	**П.б.4.5.3.1**	оценивать возможные последствия правомерного и неправомерного поведения человека, делать соответствующие выводы;	**П.п.4.5.3.1**	определять ответственность родителей по воспитанию своих детей;
		П.б.4.5.3.2	иллюстрировать примерами привлечение к гражданско-правовой ответственности;	**П.п.4.5.3.2**	соотносить налоговые правонарушения и ответственность за их совершение;
		П.б.4.5.3.4	иллюстрировать примерами способы разрешения трудовых споров и привлечение к дисциплинарной ответственности;		
		П.б.4.5.3.5	различать виды административных правонарушений и описывать порядок		

			привлечения к административной ответственности;		
		П.б.4.5.3.6	дифференцировать виды административных наказаний;		
		П.б.4.5.3.7	дифференцировать виды преступлений и наказания за них;		
		П.б.4.5.3.8	выявлять специфику уголовной ответственности несовершеннолетних;		
П.4.5.4	сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;	**П.б.4.5.4.1**	характеризовать Конституцию Российской Федерации как основной закон государства, определяющий государственное устройство Российской Федерации;	**П.п.4.5.4.1**	различать права и обязанности, гарантируемые Конституцией Российской Федерации и в рамках других отраслей права;
		П.б.4.5.4.1	осознанно содействовать соблюдению Конституции Российской Федерации, уважению прав и свобод другого человека, демократических ценностей и правопорядка;	**П.п.4.5.4.1**	выявлять особенности референдума;
		П.б.4.5.4.1	формулировать особенности гражданства как устойчивой правовой связи между государством и человеком;		
		П.б.4.5.4.1	устанавливать взаимосвязь между правами и обязанностями гражданина Российской Федерации;		
П.4.5.5	сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения	**П.б.4.5.5.1**	дифференцировать правоспособность, дееспособность;	**П.п.4.5.5.1**	различать рабочее время и время отдыха, разрешать трудовые споры правовыми способами;
		П.б.4.5.5.1	выявлять особенности судебной системы и системы правоохранительных органов в Российской Федерации;		
		П.б.4.5.5.1	различать гражданское, арбитражное,		

	конфликтов правовыми способами;		уголовное судопроизводство, грамотно применять правовые нормы для разрешения конфликтов правовыми способами;		
П.4.5.6	сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;			**П.п.4.5.6.1**	выявлять общественную опасность коррупции для гражданина, общества и государства;
П.4.5.7	сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;	**П.б.4.5.7.1**	характеризовать гражданское, семейное, трудовое, административное, уголовное, налоговое право как ведущие отрасли российского права;	**П.п.4.5.7.1**	целостно описывать порядок заключения гражданско-правового договора;
		П.б.4.5.7.2	характеризовать трудовые правоотношения и дифференцировать участников этих правоотношений;	**П.п.4.5.7.2**	выявлять способы защиты гражданских прав;
		П.б.4.5.7.3	раскрывать содержание трудового договора;	**П.п.4.5.7.3**	описывать порядок освобождения от уголовной ответственности;
		П.б.4.5.7.4	разъяснять на примерах особенности положения несовершеннолетних в трудовых отношениях;		
П.4.5.8	понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;	**П.б.4.5.8.1**	различать виды юридических профессий.		

П.4.5.9	сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;	**П.б.4.5.9.1**	характеризовать нормативно-правовой акт как основу законодательства;		
		П.б.4.5.9.2	оценивать собственный возможный вклад в становление и развитие правопорядка и законности в Российской Федерации;		
		П.б.4.5.9.3	иллюстрировать примерами нормы законодательства о защите прав потребителя;		
		П.б.4.5.9.4	анализировать практические ситуации, связанные с гражданскими, семейными, трудовыми, уголовными и налоговыми правоотношениями; в предлагаемых модельных ситуациях определять признаки правонарушения;		
П.4.5.10	сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.	**П.б.4.5.9.1**	иллюстрировать примерами особенности реализации права собственности, различать виды гражданско-правовых сделок и раскрывать особенности гражданско-правового договора;	**П.б.4.5.9.1**	применять правовые знания для аргументации собственной позиции в конкретных правовых ситуациях с использованием нормативных актов.

5. Математика и информатика

Изучение предметной области "Математика и информатика" должно обеспечить:

— сформированность представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики и информатики;

— сформированность основ логического, алгоритмического и математического мышления;

— сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач;

— сформированность представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;

— сформированность представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

— сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

— принятие этических аспектов информационных технологий; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации.

Предметные результаты изучения предметной области "Математика и информатика" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

Таблица 28. Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.1. «Математика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.1. «Математика»	код
сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;	**П. 5.1.1**
сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;	**П. 5.1.2**
владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	**П. 5.1.3**
владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;	**П. 5.1.4**
сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;	**П. 5.1.5**
владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;	**П. 5.1.6**
сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	**П. 5.1.7**
владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;	**П. 5.1.8**
для слепых и слабовидящих обучающихся:овладение правилами записи математических формул и специальных знаков рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля;овладение тактильно-осязательным способом обследования и восприятия	**П. 5.1.9**

рельефных изображений предметов, контурных изображений геометрических фигур и другое;наличие умения выполнять геометрические построения с помощью циркуля и линейки, читать рельефные графики элементарных функций на координатной плоскости, применять специальные приспособления для рельефного черчения ("Драфтсмен", "Школьник"); овладение основным функционалом программы невизуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;	
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений; наличие умения использовать персональные средства доступа.	**П. 5.1.10**

Таблица 29. Содержание предметных результатов учебного предмета: 5.1. «Математика»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.5.1.1	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;	**П.б.5.1.1.1**	описывать отдельные выдающиеся результаты, полученные в ходе развития математики как науки;	**П.п.5.1.1.1**	представлять вклад выдающихся математиков в развитие математики и иных научных областей;
		П.б.5.1.1.2	знать примеры математических открытий и их авторов в связи с отечественной и всемирной историей;	**П.п.5.1.1.2**	понимать роль математики в развитии России
		П.б.5.1.1.3	понимать роль математики в развитии России;	**П.п.5.1.1.3**	использовать основные методы доказательства, проводить доказательство и выполнять опровержение;
		П.б.5.1.1.4	применять известные методы при решении стандартных математических задач;	**П.п.5.1.1.4**	применять основные методы решения математических задач;

		П.б.5.1.1.5	замечать и характеризовать математические закономерности в окружающей действительности;	**П.п.5.1.1.5**	на основе математических закономерностей в природе характеризовать красоту и совершенство окружающего мира и произведений искусства;
		П.б.5.1.1.6	приводить примеры математических закономерностей в природе, в том числе характеризующих красоту и совершенство окружающего мира и произведений искусства	**П.п.5.1.1.6**	использовать числовые множества на координатной прямой и на координатной плоскости для описания реальных процессов и явлений;
		П.б.5.1.1.7	использовать числовые множества на координатной прямой для описания реальных процессов и явлений;	**П.п.5.1.1.7**	проводить доказательные рассуждения в ситуациях повседневной жизни, при решении задач из других предметов
		П.б.5.1.1.8	проводить логические рассуждения в ситуациях повседневной жизни	**П.п.5.1.1.8**	выполнять действия с числовыми данными при решении задач практического характера и задач из различных областей знаний, используя при необходимости справочные материалы и вычислительные устройства;
		П.б.5.1.1.9	выполнять вычисления при решении задач практического характера;	**П.п.5.1.1.10**	оценивать, сравнивать и использовать при решении практических задач числовые значения реальных величин, конкретные числовые характеристики объектов окружающего мира
		П.б.5.1.1.11	выполнять практические расчеты с использованием при необходимости справочных материалов и вычислительных устройств;	**П.п.5.1.1.11**	использовать уравнения и неравенства для построения и исследования простейших математических моделей реальных ситуаций или прикладных задач;

		П.б.5.1.1.1.12	соотносить реальные величины, характеристики объектов окружающего мира с их конкретными числовыми значениями;	**П.п.5.1.1.1.12**	уметь интерпретировать полученный при решении уравнения, неравенства или системы результат, оценивать его правдоподобие в контексте заданной реальной ситуации или прикладной задачи
		П.б.5.1.1.1.13	использовать методы округления, приближения и прикидки при решении практических задач повседневной жизни	**П.п.5.1.1.1.13**	определять по графикам и использовать для решения прикладных задач свойства реальных процессов и зависимостей (наибольшие и наименьшие значения, промежутки возрастания и убывания функции, промежутки знакопостоянства, асимптоты, период и т.п.)
		П.б.5.1.1.1.14	составлять и решать уравнения и системы уравнений при решении несложных практических задач	**П.п.5.1.1.1.14**	интерпретировать свойства в контексте конкретной практической ситуации;
		П.б.5.1.1.1.15	определять по графикам свойства реальных процессов и зависимостей (наибольшие и наименьшие значения, промежутки возрастания и убывания, промежутки знакопостоянства и т.п.);	**П.п.5.1.1.1.15**	определять по графикам простейшие характеристики периодических процессов в биологии, экономике, музыке, радиосвязи и др. (амплитуда, период и т.п.)
		П.б.5.1.1.1.16	интерпретировать свойства в контексте конкретной практической ситуации	**П.п.5.1.1.1.16**	решать прикладные задачи из биологии, физики, химии, экономики и других предметов, связанные с исследованием характеристик реальных процессов, нахождением наибольших и наименьших значений, скорости и ускорения и т.п.;
		П.б.5.1.1.1.17	пользуясь графиками, сравнивать скорости возрастания (роста, повышения, увеличения и т.п.) или скорости убывания	**П.п.5.1.1.1.17**	интерпретировать полученные результаты

			(падения, снижения, уменьшения и т.п.) величин в реальных процессах;		
		П.б.5.1.1.18	соотносить графики реальных процессов и зависимостей с их описаниями, включающими характеристики скорости изменения (быстрый рост, плавное понижение и т.п.);	**П.п.5.1.1.18**	вычислять или оценивать вероятности событий в реальной жизни;
		П.б.5.1.1.19	использовать графики реальных процессов для решения несложных прикладных задач, в том числе определяя по графику скорость хода процесса	**П.п.5.1.1.19**	выбирать подходящие методы представления и обработки данных;
		П.б.5.1.1.20	оценивать и сравнивать в простых случаях вероятности событий в реальной жизни;	**П.п.5.1.1.20**	уметь решать несложные задачи на применение закона больших чисел в социологии, страховании, здравоохранении, обеспечении безопасности населения в чрезвычайных ситуациях
		П.б.5.1.1.21	читать, сопоставлять, сравнивать, интерпретировать в простых случаях реальные данные, представленные в виде таблиц, диаграмм, графиков	**П.п.5.1.1.21**	использовать свойства геометрических фигур для решения задач практического характера и задач из других областей знаний
		П.б.5.1.1.22	соотносить абстрактные геометрические понятия и факты с реальными жизненными объектами и ситуациями;		
		П.б.5.1.1.23	использовать свойства пространственных геометрических фигур для решения типовых задач практического содержания;		
		П.б.5.1.1.24	соотносить площади поверхностей тел одинаковой формы различного размера;		

		П.б.5.1.1.25	соотносить объемы сосудов одинаковой формы различного размера;		
		П.б.5.1.1.26	оценивать форму правильного многогранника после спилов, срезов и т.п. (определять количество вершин, ребер и граней полученных многогранников)		
П.5.1.2	сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;	**П.б.5.1.2.1**	оперировать на базовом уровне понятиями: конечное множество, элемент множества, подмножество, пересечение и объединение множеств, числовые множества на координатной прямой, отрезок, интервал;	**П.п.5.1.2.1**	оперировать понятиями: конечное множество, элемент множества, подмножество, пересечение и объединение множеств, числовые множества на координатной прямой, отрезок, интервал, полуинтервал, промежуток с выколотой точкой, графическое представление множеств на координатной плоскости;
		П.б.5.1.2.2	оперировать на базовом уровне понятиями: утверждение, отрицание утверждения, истинные и ложные утверждения, причина, следствие, частный случай общего утверждения, контрпример;	**П.п.5.1.2.2**	оперировать понятиями: утверждение, отрицание утверждения, истинные и ложные утверждения, причина, следствие, частный случай общего утверждения, контрпример;
		П.б.5.1.2.3	оперировать на базовом уровне понятиями: целое число, делимость чисел, обыкновенная дробь, десятичная дробь, рациональное число, приближённое значение числа, часть, доля, отношение, процент, повышение и понижение на заданное число процентов, масштаб;	**П.п.5.1.2.3**	свободно оперировать понятиями: целое число, делимость чисел, обыкновенная дробь, десятичная дробь, рациональное число, приближённое значение числа, часть, доля, отношение, процент, повышение и понижение на заданное число процентов, масштаб;
		П.б.5.1.2.4	оперировать на базовом уровне понятиями: логарифм числа,	**П.п.5.1.2.4**	приводить примеры чисел с заданными свойствами делимости;

			тригонометрическая окружность, градусная мера угла, величина угла, заданного точкой на тригонометрической окружности, синус, косинус, тангенс и котангенс углов, имеющих произвольную величину;		
		П.б.5.1.2.5	оперировать на базовом уровне понятиями: зависимость величин, функция, аргумент и значение функции, область определения и множество значений функции, график зависимости, график функции, нули функции, промежутки знакопостоянства, возрастание на числовом промежутке, убывание на числовом промежутке, наибольшее и наименьшее значение функции на числовом промежутке, периодическая функция, период;	**П.п.5.1.2.5**	оперировать понятиями: логарифм числа, тригонометрическая окружность, радианная и градусная мера угла, величина угла, заданного точкой на тригонометрической окружности, синус, косинус, тангенс и котангенс углов, имеющих произвольную величину, числа e и π
		П.б.5.1.2.6	оперировать на базовом уровне понятиями: прямая и обратная пропорциональность линейная, квадратичная, логарифмическая и показательная функции, тригонометрические функции;	**П.п.5.1.2.6**	составлять и решать уравнения, системы уравнений и неравенства при решении задач других учебных предметов;
П.5.1.3	владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить	**П.б.5.1.3.1**	находить пересечение и объединение двух множеств, представленных графически на числовой прямой;	**П.п.5.1.3.1**	находить пересечение и объединение множеств, в том числе представленных графически на числовой прямой и на координатной плоскости;
		П.б.5.1.3.2	строить на числовой прямой подмножество числового множества,	**П.п.5.1.3.2**	проверять принадлежность элемента множеству;

	доказательные рассуждения в ходе решения задач;		заданное простейшими условиями;		
		П.б.5.1.3.3	распознавать ложные утверждения, ошибки в рассуждениях, в том числе с использованием контрпримеров.	**П.п.5.1.3.3**	проводить доказательные рассуждения для обоснования истинности утверждений.
		П.б.5.1.3.4	выполнять арифметические действия с целыми и рациональными числами;	**П.п.5.1.3.4**	выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применяя при необходимости вычислительные устройства;
		П.б.5.1.3.5	выполнять несложные преобразования числовых выражений, содержащих степени чисел, либо корни из чисел, либо логарифмы чисел;	**П.п.5.1.3.5**	находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства;
		П.б.5.1.3.6	сравнивать рациональные числа между собой;	**П.п.5.1.3.6**	пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;
		П.б.5.1.3.7	оценивать и сравнивать с рациональными числами значения целых степеней чисел, корней натуральной степени из чисел, логарифмов чисел в простых случаях;	**П.п.5.1.3.7**	проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, корни, логарифмы и тригонометрические функции;
		П.б.5.1.3.8	изображать точками на числовой прямой целые и рациональные числа;	**П.п.5.1.3.8**	находить значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
		П.б.5.1.3.9	изображать точками на числовой прямой целые степени чисел, корни натуральной степени из чисел, логарифмы чисел в простых случаях;	**П.п.5.1.3.9**	изображать схематически угол, величина которого выражена в градусах или радианах;
		П.б.5.1.3.10	выполнять несложные преобразования целых и дробно-рациональных буквенных	**П.п.5.1.3.10**	использовать при решении задач табличные значения тригонометрических

			выражений;		функций углов
		П.б.5.1.3.11	выражать в простейших случаях из равенства одну переменную через другие;	**П.п.5.1.3.11**	выполнять перевод величины угла из радианной меры в градусную и обратно.
		П.б.5.1.3.12	вычислять в простых случаях значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;	**П.п.5.1.3.12**	
		П.б.5.1.3.13	изображать схематически угол, величина которого выражена в градусах;	**П.п.5.1.3.13**	решать практические задачи и задачи из других предметов
		П.б.5.1.3.14	изображать схематически угол, величина которого выражена в градусах;	**П.п.5.1.3.14**	решать задачи разных типов, в том числе задачи повышенной трудности;
		П.б.5.1.3.15	оценивать знаки синуса, косинуса, тангенса, котангенса конкретных углов.	**П.п.5.1.3.15**	выбирать оптимальный метод решения задачи, рассматривая различные методы;
		П.б.5.1.3.16	действовать по алгоритму, содержащемуся в условии задачи;	**П.п.5.1.3.16**	строить модель решения задачи, проводить доказательные рассуждения;
		П.б.5.1.3.17	использовать логические рассуждения при решении задачи;	**П.п.5.1.3.17**	решать задачи, требующие перебора вариантов, проверки условий, выбора оптимального результата;
		П.б.5.1.3.18	Применять известные методы при решении стандартных математических задач;	**П.п.5.1.3.18**	анализировать и интерпретировать результаты в контексте условия задачи, выбирать решения, не противоречащие контексту;
		П.б.5.1.3.19	решать несложные текстовые задачи разных типов;	**П.п.5.1.3.19**	переводить при решении задачи информацию из одной формы в другую, используя при необходимости схемы, таблицы, графики, диаграммы;
		П.б.5.1.3.20	анализировать условие задачи, при необходимости строить для ее решения математическую модель;		

		П.б.5.1.3.21	понимать и использовать для решения задачи информацию, представленную в виде текстовой и символьной записи, схем, таблиц, диаграмм, графиков, рисунков;		
		П.б.5.1.3.22	работать с избыточными условиями, выбирая из всей информации, данные, необходимые для решения задачи;		
		П.б.5.1.3.23	осуществлять несложный перебор возможных решений, выбирая из них оптимальное по критериям, сформулированным в условии;		
		П.б.5.1.3.24	анализировать и интерпретировать полученные решения в контексте условия задачи, выбирать решения, не противоречащие контексту;		
		П.б.5.1.3.25	решать задачи на расчет стоимости покупок, услуг, поездок и т.п.;		
		П.б.5.1.3.26	решать несложные задачи, связанные с долевым участием во владении фирмой, предприятием, недвижимостью;		
		П.б.5.1.3.27	решать задачи на простые проценты (системы скидок, комиссии) и на вычисление сложных процентов в различных схемах вкладов, кредитов и ипотек;		
		П.б.5.1.3.28	решать практические задачи, требующие использования отрицательных чисел: на определение температуры, на определение положения на временно́й оси (до нашей		

			эры и после), на движение денежных средств (приход/расход), на определение глубины/высоты и т.п.;		
		П.б.5.1.3.29	использовать понятие масштаба для нахождения расстояний и длин на картах, планах местности, планах помещений, выкройках, при работе на компьютере и т.п.		
		П.б.5.1.3.30	решать несложные практические задачи, возникающие в ситуациях повседневной жизни		
П.5.1.4	владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений	**П.б.5.1.4.1**	решать линейные уравнения и неравенства, квадратные уравнения;	**П.п.5.1.4.1**	решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения, неравенства и их системы;
		П.б.5.1.4.2	решать логарифмические уравнения вида log a (bx + c) = d и простейшие неравенства вида log a x < d;	**П.п.5.1.4.2**	использовать методы решения уравнений: приведение к виду «произведение равно нулю» или «частное равно нулю», замена переменных;
		П.б.5.1.4.3	решать показательные уравнения, вида abx+c= d (где d можно представить в виде степени с основанием a) и простейшие неравенства вида ax < d (где d можно представить в виде степени с основанием a);.	**П.п.5.1.4.3**	использовать метод интервалов для решения неравенств;
		П.б.5.1.4.4	приводить несколько примеров корней простейшего тригонометрического уравнения вида: sin x = a, cos x = a, tg x = a, ctg x = a, где a – табличное значение	**П.п.5.1.4.4**	использовать графический метод для приближенного решения уравнений и неравенств;

	и неравенств;		соответствующей тригонометрической функции		
				П.п.5.1.4.5	изображать на тригонометрической окружности множество решений простейших тригонометрических уравнений и неравенств;
				П.п.5.1.4.6	выполнять отбор корней уравнений или решений неравенств в соответствии с дополнительными условиями и ограничениями.
П.5.1.5	сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;	**П.б.5.1.5.1**	распознавать графики элементарных функций: прямой и обратной пропорциональности, линейной, квадратичной, логарифмической и показательной функций, тригонометрических функций;	**П.п.5.1.5.1**	оперировать понятиями: зависимость величин, функция, аргумент и значение функции, область определения и множество значений функции, график зависимости, график функции, нули функции, промежутки знакопостоянства, возрастание на числовом промежутке, убывание на числовом промежутке, наибольшее и наименьшее значение функции на числовом промежутке, периодическая функция, период, четная и нечетная функции;
		П.б.5.1.5.2	соотносить графики элементарных функций: прямой и обратной пропорциональности, линейной, квадратичной, логарифмической и показательной функций, тригонометрических функций с формулами, которыми они заданы;	**П.п.5.1.5.2**	оперировать понятиями: прямая и обратная пропорциональность, линейная, квадратичная, логарифмическая и показательная функции, тригонометрические функции;

		П.б.5.1.5.3	находить по графику приближённо значения функции в заданных точках;	**П.п.5.1.5.3**	определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
		П.б.5.1.5.4	определять по графику свойства функции (нули, промежутки знакопостоянства, промежутки монотонности, наибольшие и наименьшие значения и т.п.);	**П.п.5.1.5.4**	строить графики изученных функций;
		П.б.5.1.5.5	строить эскиз графика функции, удовлетворяющей приведенному набору условий (промежутки возрастания / убывания, значение функции в заданной точке, точки экстремумов и т.д.).	**П.п.5.1.5.5**	описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;
		П.б.5.1.5.6	оперировать на базовом уровне понятиями: производная функции в точке, касательная к графику функции, производная функции;	**П.п.5.1.5.6**	строить эскиз графика функции, удовлетворяющей приведенному набору условий (промежутки возрастания/убывания, значение функции в заданной точке, точки экстремумов, асимптоты, нули функции и т.д.)
		П.б.5.1.5.7	определять значение производной функции в точке по изображению касательной к графику, проведенной в этой точке;	**П.п.5.1.5.7**	решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функций и их графиков.
		П.б.5.1.5.8	решать несложные задачи на применение связи между промежутками монотонности и точками экстремума функции, с одной стороны, и промежутками знакопостоянства и нулями производной этой функции – с другой.	**П.п.5.1.5.8**	оперировать понятиями: производная функции в точке, касательная к графику функции, производная функции;
				П.п.5.1.5.9	вычислять производную одночлена, многочлена, квадратного корня, производную суммы функций;
				П.п.5.1.5.10	вычислять производные элементарных функций и их комбинаций, используя

					справочные материалы;
				П.п.5.1.5.11	исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математического анализа.
П.5.1.6	владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения	**П.б.5.1.6.1**	оперировать на базовом уровне понятиями: точка, прямая, плоскость в пространстве, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей;	**П.п.5.1.6.1**	оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость в пространстве, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей;
		П.б.5.1.6.2	распознавать основные виды многогранников (призма, пирамида, прямоугольный параллелепипед, куб);	**П.п.5.1.6.2**	применять для решения задач геометрические факты, если условия применения заданы в явной форме;
		П.б.5.1.6.3	изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертежных инструментов;	**П.п.5.1.6.3**	решать задачи на нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам;
		П.б.5.1.6.4	делать (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объемных фигур: вид сверху, сбоку, снизу;	**П.п.5.1.6.4**	делать (выносные) плоские чертежи из рисунков объемных фигур, в том числе рисовать вид сверху, сбоку, строить сечения многогранников;
		П.б.5.1.6.5	извлекать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках;	**П.п.5.1.6.5**	извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о геометрических фигурах, представленную на чертежах;
		П.б.5.1.6.6	применять теорему Пифагора при вычислении элементов стереометрических	**П.п.5.1.6.6**	применять геометрические факты для решения задач, в том числе

	геометрических задач и задач с практическим содержанием;		фигур;		предполагающих несколько шагов решения;
		П.б.5.1.6.7	находить объемы и площади поверхностей простейших многогранников с применением формул;	**П.п.5.1.6.7**	описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;
		П.б.5.1.6.8	распознавать основные виды тел вращения (конус, цилиндр, сфера и шар);	**П.п.5.1.6.8**	формулировать свойства и признаки фигур;
		П.б.5.1.6.9	находить объемы и площади поверхностей простейших многогранников и тел вращения с применением формул.	**П.п.5.1.6.9**	доказывать геометрические утверждения;
		П.б.5.1.6.10	оперировать на базовом уровне понятием декартовы координаты в пространстве;	**П.п.5.1.6.10**	владеть стандартной классификацией пространственных фигур (пирамиды, призмы, параллелепипеды);
		П.б.5.1.6.11	находить координаты вершин куба и прямоугольного параллелепипеда находить	**П.п.5.1.6.11**	находить объемы и площади поверхностей геометрических тел с применением формул;
				П.п.5.1.6.12	вычислять расстояния и углы в пространстве.
				П.п.5.1.6.13	оперировать понятиями декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные векторы;
				П.п.5.1.6.14	находить расстояние между двумя точками, сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным

					векторам;
				П.п.5.1.6.15	задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат;
				П.п.5.1.6.16	решать простейшие задачи введением векторного базиса
П.5.1.7	сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	**П.б.5.1.7.1**	оперировать на базовом уровне основными описательными характеристиками числового набора: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения;	**П.п.5.1.7.1**	иметь представление о дискретных и непрерывных случайных величинах и распределениях, о независимости случайных величин;
		П.б.5.1.7.2	оперировать на базовом уровне понятиями: частота и вероятность события, случайный выбор, опыты с равновозможными элементарными событиями;	**П.п.5.1.7.2**	иметь представление о математическом ожидании и дисперсии случайных величин;
		П.б.5.1.7.3	вычислять вероятности событий на основе подсчета числа исходов.	**П.п.5.1.7.3**	иметь представление о нормальном распределении и примерах нормально распределенных случайных величин;
				П.п.5.1.7.4	понимать суть закона больших чисел и выборочного метода измерения вероятностей;
				П.п.5.1.7.5	иметь представление об условной вероятности и о полной вероятности, применять их в решении задач;
				П.п.5.1.7.6	иметь представление о важных частных видах распределений и применять их в решении задач;
				П.п.5.1.7.7	иметь представление о корреляции случайных величин, о линейной регрессии.

П.5.1.8	владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;			**П.п.5.1.8.1**	применять простейшие программные средства и электронно-коммуникационные системы при решении математических задач

Таблица 30. Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.2. «Информатика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.2. «Информатика»	**код**
сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;	**П. 5.2.1**
владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;	**П. 5.2.2**
владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;	**П. 5.2.3**
владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;	**П. 5.2.4**
сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;	**П. 5.2.5**
владение компьютерными средствами представления и анализа данных;	**П. 5.2.6**
сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.	**П. 5.2.7**

Таблица 31. Содержание предметных результатов учебного предмета: 5.2. «Информатика»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.5.2.1	сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;	**П.б.5.2.1.1**	иметь представление о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;	**П.п.5.2.1.1**	принятие этических аспектов информационных технологий; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации.
		П.б.5.2.1.2	иметь представление о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимать социальный, экономический, политический, культурный, юридический, природный, эргономический, медицинский и физиологический контексты информационных технологий;		
П.5.2.2	владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;	**П.б.5.2.2.1**	выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных;		
П.5.2.3	владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном	**П.б.5.2.3.1**	строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения;	**П.п.5.2.3.1**	переводить заданное натуральное число из двоичной записи в восьмеричную и шестнадцатеричную и обратно; сравнивать, складывать и вычитать числа, записанные в двоичной,
		П.б.5.2.3.2	определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки		

	алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;		чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;		восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления;
П.5.2.4	владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;	**П.б.5.2.4.1**	находить оптимальный путь во взвешенном графе;	**П.п.5.2.4.1**	использовать знания о графах, деревьях и списках при описании реальных объектов и процессов;
		П.б.5.2.4.2	создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций;	**П.п.5.2.4.2**	использовать навыки и опыт разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; использовать основные управляющие конструкции последовательного программирования и библиотеки прикладных программ; выполнять созданные программы;
		П.б.5.2.4.2	использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации;		
П.5.2.5	сформированность представлений о компьютерно-математических	**П.б.5.2.5.1**	использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры	**П.п.5.2.5.1**	выполнять эквивалентные преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, в том числе и при

	моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;		моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации;		составлении поисковых запросов;
		П.б.5.2.5.2	использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;	**П.п.5.2.5.2**	строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; использовать знания о кодах, которые позволяют обнаруживать ошибки при передаче данных, а также о помехоустойчивых кодах ;
				П.п.5.2.5.3	понимать важность дискретизации данных; использовать знания о постановках задач поиска и сортировки; их роли при решении задач анализа данных;
				П.п.5.2.5.4	разрабатывать и использовать компьютерно-математические модели; оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов; интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; анализировать готовые модели на предмет соответствия реальному объекту или процессу;

П.5.2.6	владение компьютерными средствами представления и анализа данных;	**П.б.5.2.6.1**	понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти);	**П.п.5.2.6.1**	применять базы данных и справочные системы при решении задач, возникающих в ходе учебной деятельности и вне ее; создавать учебные многотабличные базы данных;
		П.б.5.2.6.2	аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения;	**П.п.5.2.6.2**	классифицировать программное обеспечение в соответствии с кругом выполняемых задач;
		П.б.5.2.6.3	определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации;		
		П.б.5.2.6.4	использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей;		
		П.б.5.2.6.5	создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств;		
П.5.2.7	сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со	**П.б.5.2.7.1**	применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ;	**П.п.5.2.7.1**	понимать основные принципы устройства современного компьютера и мобильных электронных устройств; использовать правила безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными

	средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.				устройствами;
		П.б.5.2.7.1	соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.	**П.п.5.2.7.2**	понимать общие принципы разработки и функционирования интернет- приложений; создавать веб-страницы; использовать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;
				П.п.5.2.7.3	критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет.

6. Естественные науки

Изучение предметной области "Естественные науки" должно обеспечить:

— сформированность основ целостной научной картины мира;

— формирование понимания взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

— сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

— создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;

— сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

— сформированность навыков безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

Предметные результаты изучения предметной области "Естественные науки" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

Таблица 32. Требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета 6.1. "Естествознание"

Требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета 6.1. "Естествознание"	**код**
сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П. 6.1.1**
владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;	**П. 6.1.2**
сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;	**П. 6.1.3**
сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;	**П. 6.1.4**
владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;	**П. 6.1.5**
сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.	**П. 6.1.6**

Таблица 33. Содержание предметных результатов учебного предмета: 6.1. "Естествознание"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.6.1.1	сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П.б.6.1.1.1**	организовывать свою деятельность с учетом принципов устойчивого развития системы «природа–общество–человек» (основываясь на знаниях о процессах переноса и трансформации веществ и энергий в экосистеме, развитии и функционировании биосферы; о структуре популяции и вида, адаптациях организмов к среде обитания, свойствах экологических факторов, руководствуясь принципами ресурсосбережения и безопасного применения материалов и технологий; сохраняя биологическое разнообразие);	**П.п.6.1.1.1**	находить взаимосвязи между структурой и функцией, причиной и следствием, теорией и фактами при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе естественно-научных знаний; показывать взаимосвязь между областями естественных наук.
П.6.1.2	владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на	**П.б.6.1.2.1**	демонстрировать на примерах роль естествознания в развитии человеческой цивилизации; выделять персональный вклад великих ученых в современное состояние естественных наук;		

	развитие техники и технологий;				
П.6.1.3	сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;	**П.б.6.1.3.1**	осуществлять моделирование протекания наблюдаемых процессов с учетом границ применимости используемых моделей;		
		П.б.6.1.3.2	принимать аргументированные решения в отношении применения разнообразных технологий в профессиональной деятельности и в быту;		
		П.б.6.1.3.3	извлекать из описания машин, приборов и технических устройств необходимые характеристики для корректного их использования; объяснять принципы, положенные в основу работы приборов;		
		П.б.6.1.3.4	обосновывать практическое использование веществ и их реакций в промышленности и в быту; объяснять роль определенных классов веществ в загрязнении окружающей среды;		
		П.б.6.1.3.5	объяснять механизм влияния на живые организмы электромагнитных волн и радиоактивного излучения, а также действия алкоголя, никотина, наркотических, мутагенных, тератогенных веществ на здоровье организма и зародышевое развитие;		
П.6.1.4	сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира,	**П.б.6.1.4.1**	обоснованно применять приборы для измерения и наблюдения, используя описание или предложенный алгоритм эксперимента с целью получения знаний об объекте изучения;	**П.п.6.1.4.1**	выполнять самостоятельные эксперименты, раскрывающие понимание основных естественно-научных понятий и законов, соблюдая правила безопасной работы; представлять полученные

	макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;				результаты в табличной, графической или текстовой форме; делать выводы на основе полученных и литературных данных;
		П.б.6.1.4.1	действовать в рамках правил техники безопасности и в соответствии с инструкциями по применению лекарств, средств бытовой химии, бытовых электрических приборов, сложных механизмов, понимая естественно-научные основы создания предписаний;		
П.6.1.5	владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к	**П.б.6.1.5.1**	грамотно применять естественно-научную терминологию при описании явлений окружающего мира;	**П.п.6.1.5.1**	осуществлять самостоятельный учебный проект или исследование в области естествознания, включающий определение темы, постановку цели и задач, выдвижение гипотезы и путей ее экспериментальной проверки, проведение эксперимента, анализ его результатов с учетом погрешности измерения, формулирование выводов и представление готового информационного продукта;
		П.б.6.1.5.2	критически оценивать, интерпретировать и обсуждать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественно-научной корректности; делать	**П.п.6.1.5.2**	обсуждать существующие локальные и региональные проблемы (экологические, энергетические, сырьевые и т.д.); обосновывать в дискуссии

	сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;		выводы на основе литературных данных;		возможные пути их решения, основываясь на естественно-научных знаниях;
П.6.1.6	сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.	**П.б.6.1.6.1**	выявлять характер явлений в окружающей среде, понимать смысл наблюдаемых процессов, основываясь на естественно-научном знании; использовать для описания характера протекания процессов физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними;		
		П.б.6.1.6.2	формировать собственную стратегию здоровьесберегающего (равновесного) питания с учетом биологической целесообразности, роли веществ в питании и жизнедеятельности живых организмов;		
		П.б.6.1.6.3	выбирать стратегию поведения в бытовых и чрезвычайных ситуациях, основываясь на понимании влияния на организм человека физических, химических и биологических факторов;		
		П.б.6.1.6.4	осознанно действовать в ситуации выбора продукта или услуги, применяя естественно-научные компетенции.		

Таблица 34. Требования к предметным результатам освоения учебного предмета 6.2. "Астрономия"

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета6.2."Астрономия"	**код**
сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П. 6.2.1**
понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;	**П. 6.2.2**
владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;	**П. 6.2.3**
сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;	**П. 6.2.4**
осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.	**П. 6.2.5**

Таблица 35. Содержание предметных результатов учебного предмета: 6.2. "Астрономия"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.6.2.1	сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П.б.6.2.1.1**	понимать и объяснять гипотезы происхождения Солнечной системы;	**П.п.6.2.1.1**	понимать и объяснять целостность гипотез происхождения Солнечной системы, различать границы их применимости и место в ряду других теорий;
		П.б.6.2.1.2	понимать и объяснять основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;		
		П.б.6.2.1.3	демонстрировать на примерах роль астрономии в развитии цивилизации, место методов		

			исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, роль астрономической информации, полученных с помощью космических аппаратов и спектрального анализа устанавливать влияние солнечной активности на Землю;		
		П.б.6.2.1.4	находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;		
П.6.2.2	понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;	**П.б.6.2.2.1**	объяснять и анализировать смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;	**П.п.6.2.2.1**	владеть приемами построения теоретических доказательств, а также прогнозирования особенностей протекания физических явлений и процессов на основе полученных теоретических выводов и доказательств
		П.б.6.2.2.2	характеризовать системную связь между размерами Галактики, положением и периодом обращения Солнца относительно центра Галактики;		
		П.б.6.2.2.3	описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение		

			химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;		
П.6.2.3	владение основополагающим и астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;	**П.б.6.2.3.1**	понимать и использовать основные понятиясмысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;	**П.п.6.2.3.1**	объяснять условия применения астрономических моделей при решении астрономических задач, находить адекватную предложенной задаче астрономическую модель, разрешать проблему как на основе имеющихся знаний, так и при помощи методов оценки.
		П.б.6.2.3.2	понимать и объяснять смысл физического закона Хаббла;		
		П.б.6.2.3.3	характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;		
П.6.2.4	сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-	**П.б.6.2.4.1**	использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;	**П.п.6.2.4.1**	решать практико-ориентированные качественные и расчетные астрономические задачи с выбором астрономической модели, используя несколько законов или формул;
		П.б.6.2.4.1	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по		

	техническом развитии;		астрономии, отделение ее от лженаук;		
		П.б.6.2.4.1	оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях		
		П.б.6.2.4.1	демонстрировать на примерах роль астрономии в развитии цивилизации, место методов исследования диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, роль астрономической информации, полученных с помощью космических аппаратов и спектрального анализа устанавливать влияние солнечной активности на Землю;		
П.6.2.5	осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.	**П.б.6.2.5.1**	Знать основные этапы освоения космического пространства;	**П.п.6.2.5.1**	объяснять и анализировать роль и место отечественной науки в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей;

7. Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности

Изучение учебных предметов "Физическая культура" и "Основы безопасности жизнедеятельности" должно обеспечить:

— сформированность экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;

— знание правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;

— владение умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;

— умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях.

Таблица 36. Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.1. "Физическая культура"

*Требования к предметным результатам освоения базового курса*7.1.*"Физическая культура"*	**код**
умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);	**П. 7.1.1**
владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	**П. 7.1.2**
владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;	**П. 7.1.3**
владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	**П. 7.1.4**
владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;	**П. 7.1.5**
для слепых и слабовидящих обучающихся:сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий; сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;	**П. 7.1.6**
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений; овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения	**П. 7.1.7**

высокой работоспособности; овладение доступными техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.	

Таблица 37. Содержание предметных результатов учебного предмета: 7.1. "Физическая культура"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.7.1.1	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);	**П.б.7.1.1.1**	характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;	**П.п.7.1.1.1**	выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
		П.б.7.1.1.2	практически использовать приемы защиты и самообороны;	**П.п.7.1.1.2**	выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
		П.б.7.1.1.3	владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).		
П.7.1.2	владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения	**П.б.7.1.2.1**	определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;		
		П.б.7.1.2.2	практически использовать приемы самомассажа и релаксации;		

	заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	**П.б.7.1.2.3**	проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;		
П.7.1.3	владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;	**П.б.7.1.3.1**	знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;	**П.п.7.1.3.1**	проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
		П.б.7.1.3.1	знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корригирующей направленности;		
		П.б.7.1.3.1	характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;		
		П.б.7.1.3.1	определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;		
П.7.1.4	владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной	**П.б.7.1.4.1**	составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;	**П.п.7.1.4.1**	самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
		П.б.7.1.4.2	выполнять комплексы упражнений традиционных и современных	**П.п.7.1.4.2**	составлять и выполнять комплексы специальной физической

	деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;		оздоровительных систем физического воспитания;		подготовки.
		П.б.7.1.4.3	составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;		
П.7.1.5	владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;	**П.б.7.1.5.1**	выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;	**П.п.7.1.5.1**	выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
				П.п.7.1.5.2	осуществлять судейство в избранном виде спорта;

Таблица 38. Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.2."Основы безопасности жизнедеятельности"

Требования к предметным результатам освоения базового курса7.2.""Основы безопасности жизнедеятельности"	**код**
сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	**П. 7.2.1**
знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	**П. 7.2.2**
сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	**П. 7.2.3**

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	**П. 7.2.4**
знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	**П. 7.2.5**
знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);	**П. 7.2.6**
знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	**П. 7.2.7**
умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	**П. 7.2.8**
умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	**П. 7.2.9**
знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;	**П. 7.2.10**
знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	**П. 7.2.11**
владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.	**П. 7.2.12**

Таблица 39. Содержание предметных результатов учебного предмета: 7.2. "Основы безопасности жизнедеятельности"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.7.2.1	сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	**П.б.7.2.1.1**	распознавать наиболее неблагоприятные территории в районе проживания;	**П.п.7.2.1.1**	объяснять, как экологическая безопасность связана с национальной безопасностью и влияет на нее .
		П.б.7.2.1.2	описывать факторы экориска, объяснять, как снизить последствия их воздействия;		
		П.б.7.2.1.3	объяснять причиныпотенциальных опасностей природного, техногенного и социального характераих, характеристики, поражающие факторы, особенности и последствия;		
П.7.2.2	знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	**П.б.7.2.2.1**	комментировать назначение основных нормативных правовых актов, определяющих правила и безопасность дорожного движения;		
		П.б.7.2.2.2	использовать основные нормативные правовые акты в области безопасности дорожного движения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;		

		П.б.7.2.2.3	комментировать назначение нормативных правовых актов в области охраны окружающей среды;		
		П.б.7.2.2.4	использовать основные нормативные правовые акты в области охраны окружающей среды для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;		
		П.б.7.2.2.5	использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за противоправные действия и асоциальное поведение во время занятий хобби;		
		П.б.7.2.2.6	использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за асоциальное поведение на транспорте;		
		П.б.7.2.2.7	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;		
		П.б.7.2.2.8	использовать основные нормативные правовые акты в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций для изучения и реализации своих прав и определения ответственности; оперировать основными понятиями в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;		
		П.б.7.2.2.9	раскрывать составляющие государственной системы, направленной на защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;		
		П.б.7.2.2.10	приводить примеры основных направлений деятельности государственных служб по защите		

			населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения;		
		П.б.7.2.2.11	раскрывать предназначение общегосударственной системы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму		
		П.б.7.2.2.12	комментировать назначение основных нормативных правовых актов, составляющих правовую основу противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;		
		П.б.7.2.2.13	описывать органы исполнительной власти, осуществляющие противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;		
		П.б.7.2.2.14	использовать основные нормативные правовые акты в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;		
		П.б.7.2.2.15	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области здорового образа жизни;		
		П.б.7.2.2.16	использовать основные нормативные правовые акты в области здорового образа жизни для изучения и реализации своих прав;		
		П.б.7.2.2.17	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области оказания первой помощи;		
		П.б.7.2.2.18	использовать основные нормативные правовые акты в области оказания первой помощи для		

			изучения и реализации своих прав, определения ответственности;		
		П.б.7.2.2.19	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологическом благополучия населения;		
		П.б.7.2.2.20	использовать основные нормативные правовые акты в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;		
П.7.2.3	сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	**П.б.7.2.3.1**	характеризовать особенности экстремизма, терроризма и наркотизма в Российской Федерации;		
		П.б.7.2.3.2	объяснять взаимосвязь экстремизма, терроризма и наркотизма;		
		П.б.7.2.3.3	оперировать основными понятиями в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;		
		П.б.7.2.3.4	объяснять основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму;		
П.7.2.4	сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	**П.б.7.2.4.1**	оперировать основными понятиями в области здорового образа жизни;		
		П.б.7.2.4.2	описывать факторы здорового образа жизни;		
		П.б.7.2.4.3	объяснять преимущества здорового образа жизни;		
		П.б.7.2.4.4	объяснять значение здорового образа жизни для благополучия общества и государства;		
		П.б.7.2.4.5	раскрывать сущность репродуктивного здоровья;		
		П.б.7.2.4.6	распознавать факторы, положительно и отрицательно влияющие на репродуктивное здоровье;		

П.7.2.5	знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	**П.б.7.2.5.1**	опознавать организации, отвечающие за защиту прав потребителей и благополучие человека, природопользование и охрану окружающей среды, для обращения в случае необходимости;	П.п.7.2.5.1	устанавливать и использовать мобильные приложения служб, обеспечивающих защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, для обеспечения личной безопасности.
		П.б.7.2.5.2	распознавать опасности, возникающие в различных ситуациях на транспорте, и действовать согласно обозначению на знаках безопасности и в соответствии с сигнальной разметкой;		
		П.б.7.2.5.3	приводить примеры потенциальных опасностей природного, техногенного и социального характера, характерных для региона проживания, и опасностей и чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий;		
		П.б.7.2.5.4	описывать способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность, распространению и употреблению наркотических средств;		
П.7.2.6	знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);	**П.б.7.2.6.1**	распознавать явные и скрытые опасности в современных молодежных хобби;		
		П.б.7.2.6.2	соблюдать правила безопасности в увлечениях, не противоречащих законодательству РФ;		
		П.б.7.2.6.3	распознавать симптомы употребления наркотических средств;		
		П.б.7.2.6.4	описывать основные факторы и привычки, пагубно влияющие на здоровье человека;		
П.7.2.7	знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил	**П.б.7.2.7.1**	определять, какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать в зависимости от поражающего фактора при ухудшении экологической обстановки;		

	поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	**П.б.7.2.7.1**	прогнозировать и оценивать свои действия в области охраны окружающей среды;		
		П.б.7.2.7.1	использовать средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля;		
		П.б.7.2.7.1	использовать средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля;		
		П.б.7.2.7.1	вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;		
		П.б.7.2.7.1	описывать действия граждан при установлении уровней террористической опасности;		
		П.б.7.2.7.1	описывать правила и рекомендации в случае проведения террористической акции;		
П.7.2.8	умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	**П.б.7.2.8.1**	пользоваться официальными источниками для получения информации в области безопасности дорожного движения;		
		П.б.7.2.8.2	прогнозировать и оценивать последствия своего поведения в качестве пешехода, пассажира или водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для сохранения жизни и здоровья (своих и окружающих людей);		
		П.б.7.2.8.3	опознавать, для чего применяются и используются экологические знаки;		
		П.б.7.2.8.4	пользоваться официальными источниками для получения информации об экологической безопасности и охране окружающей среды;		
		П.б.7.2.8.5	пользоваться официальными источниками для получения информации о рекомендациях по		

			обеспечению безопасности во время современных молодежными хобби;		
		П.б.7.2.8.6	пользоваться официальными источниками для получения информации о правилах и рекомендациях по обеспечению безопасности на транспорте;		
		П.б.7.2.8.7	действовать согласно обозначению на знаках безопасности и плане эвакуации;		
		П.б.7.2.8.8	пользоваться официальными источниками для получения информации о защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время;		
		П.б.7.2.8.9	пользоваться официальными сайтами и изданиями органов исполнительной власти, осуществляющих противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации, для обеспечения личной безопасности;		
		П.б.7.2.8.10	распознавать признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность;		
		П.б.7.2.8.11	использовать официальные сайты ФСБ России, Министерства юстиции Российской Федерации для ознакомления с перечнем организаций, запрещенных в Российской Федерации в связи с экстремистской и террористической деятельностью;		
		П.б.7.2.8.12	пользоваться официальными источниками для получения информации о здоровье, здоровом образе жизни, сохранении и укреплении репродуктивного здоровья.		

П.7.2.9	умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	**П.б.7.2.9.1**	оперировать основными понятиями в области безопасности дорожного движения;		
		П.б.7.2.9.2	объяснять назначение предметов экипировки для обеспечения безопасности при управлении двухколесным транспортным средством;		
		П.б.7.2.9.3	действовать согласно указанию на дорожных знаках;		
		П.б.7.2.9.4	составлять модели личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на дороге (в части, касающейся пешеходов, пассажиров и водителей транспортных средств);		
		П.б.7.2.9.5	составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и при ухудшении экологической обстановки;		
		П.б.7.2.9.6	прогнозировать и оценивать последствия своего поведения во время занятий современными молодежными хобби;		
		П.б.7.2.9.7	применять правила и рекомендации для составления модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби;		
		П.б.7.2.9.8	прогнозировать и оценивать последствия своего поведения на транспорте;		
		П.б.7.2.9.9	составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.		
		П.б.7.2.9.10	прогнозировать и оценивать свои действия в области обеспечения личной безопасности в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и		

			военного времени;		
		П.б.7.2.9.11	составлять модель личного безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.		
		П.б.7.2.9.12	составлять модель личного безопасного поведения при установлении уровней террористической опасности и угрозе совершения террористической акции.		
		П.б.7.2.9.13	составлять модель личного безопасного поведения при оказании первой помощи пострадавшему;		
П.7.2.10	знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;	**П.б.7.2.10.1**	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области обороны государства;	**П.п.7.2.7.1**	объяснять основные задачи и направления развития, строительства, оснащения и модернизации ВС РФ;
		П.б.7.2.10.2	характеризовать состояние и тенденции развития современного мира и России;		
		П.б.7.2.10.3	описывать национальные интересы РФ и стратегические национальные приоритеты;		
		П.б.7.2.10.4	приводить примеры факторов и источников угроз национальной безопасности, оказывающих негативное влияние на национальные интересы России;		
		П.б.7.2.10.5	приводить примеры основных внешних и внутренних опасностей;		
		П.б.7.2.10.6	раскрывать основные задачи и приоритеты международного сотрудничества РФ в рамках реализации национальных интересов и обеспечения безопасности;		
		П.б.7.2.10.7	разъяснять основные направления обеспечения национальной безопасности и обороны РФ;		

		П.б.7.2.10.8	оперировать основными понятиями в области обороны государства;		
		П.б.7.2.10.9	раскрывать основы и организацию обороны РФ;		
		П.б.7.2.10.10	раскрывать предназначение и использование ВС РФ в области обороны;	**П.п.7.2.7.2**	приводить примеры применения различных типов вооружения и военной техники в войнах и конфликтах различных исторических периодов, прослеживать их эволюцию.
		П.б.7.2.10.11	объяснять направление военной политики РФ в современных условиях;		
		П.б.7.2.10.12	описывать предназначение и задачи Вооруженных Сил РФ, других войск, воинских формирований и органов в мирное и военное время;		
		П.б.7.2.10.13	характеризовать историю создания ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.14	описывать структуру ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.15	характеризовать виды и рода войск ВС РФ, их предназначение и задачи;		
		П.б.7.2.10.16	распознавать символы ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.17	приводить примеры воинских традиций и ритуалов ВС РФ.		
		П.б.7.2.10.18	комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области воинской обязанности граждан и военной службы;		
		П.б.7.2.10.19	использовать нормативные правовые акты для изучения и реализации своих прав и обязанностей до призыва, во время призыва, во время прохождения военной службы, во время увольнения с военной службы и пребывания в запасе;		
		П.б.7.2.10.20	оперировать основными понятиями в области воинской обязанности граждан и военной службы;		
		П.б.7.2.10.21	раскрывать сущность военной службы и		

			составляющие воинской обязанности гражданина РФ;		
		П.б.7.2.10.22	характеризовать обязательную и добровольную подготовку к военной службе;		
		П.б.7.2.10.23	раскрывать организацию воинского учета;		
		П.б.7.2.10.24	комментировать назначение Общевоинских уставов ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.25	использовать Общевоинские уставы ВС РФ при подготовке к прохождению военной службы по призыву, контракту;		
		П.б.7.2.10.26	описывать порядок и сроки прохождения службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы;		
		П.б.7.2.10.27	объяснять порядок назначения на воинскую должность, присвоения и лишения воинского звания;		
		П.б.7.2.10.28	различать военную форму одежды и знаки различия военнослужащих ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.29	описывать основание увольнения с военной службы;		
		П.б.7.2.10.30	раскрывать предназначение запаса;		
		П.б.7.2.10.31	объяснять порядок зачисления и пребывания в запасе;		
		П.б.7.2.10.32	раскрывать предназначение мобилизационного резерва;		
		П.б.7.2.10.33	объяснять порядок заключения контракта и сроки пребывания в резерве.		
		П.б.7.2.10.34	комментировать назначение Строевого устава ВС РФ;		

		П.б.7.2.10.35	использовать Строевой устав ВС РФ при обучении элементам строевой подготовки;		
		П.б.7.2.10.36	оперировать основными понятиями Строевого устава ВС РФ;		
		П.б.7.2.10.37	выполнять строевые приемы и движение без оружия;	**П.п.7.2.7.3**	приводить примеры сигналов управления строем с помощью рук, флажков и фонаря;
		П.б.7.2.10.38	выполнять воинское приветствие без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него;		
		П.б.7.2.10.39	выполнять строевые приемы в составе отделения на месте и в движении;		
		П.б.7.2.10.40	приводить примеры команд управления строем с помощью голоса;		
		П.б.7.2.10.41	описывать назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова;	**П.п.7.2.7.4**	определять назначение, устройство частей и механизмов автомата Калашникова;
		П.б.7.2.10.42	выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова для чистки и смазки	**П.п.7.2.7.5**	выполнять чистку и смазку автомата Калашникова;
		П.б.7.2.10.43	описывать порядок хранения автомата;	**П.п.7.2.7.6**	выполнять нормативы неполной разборки и сборки автомата Калашникова;
		П.б.7.2.10.44	различать составляющие патрона;	**П.п.7.2.7.7**	описывать работу частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе;
		П.б.7.2.10.45	снаряжать магазин патронами;	**П.п.7.2.7.8**	
		П.б.7.2.10.46	выполнять меры безопасности при обращении с	**П.п.7.2.7.9**	выполнять норматив

			автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб;		снаряжения магазина автомата Калашникова патронами;
		П.б.7.2.10.47	описывать явление выстрела и его практическое значение;		
		П.б.7.2.10.48	объяснять значение начальной скорости пули, траектории полета пули, пробивного и убойного действия пули при поражении противника;		
		П.б.7.2.10.49	объяснять влияние отдачи оружия на результат выстрела;		
		П.б.7.2.10.50	выбирать прицел и правильную точку прицеливания для стрельбы по неподвижным целям;		
		П.б.7.2.10.51	объяснять ошибки прицеливания по результатам стрельбы;		
		П.б.7.2.10.52	выполнять изготовку к стрельбе;		
		П.б.7.2.10.53	производить стрельбу;		
		П.б.7.2.10.54	объяснять назначение и боевые свойства гранат;		
		П.б.7.2.10.55	различать наступательные и оборонительные гранаты;		
		П.б.7.2.10.56	описывать устройство ручных осколочных гранат;	**П.п.7.2.710**	описывать работу частей и механизмов гранаты при метании;
		П.б.7.2.10.57	выполнять приемы и правила снаряжения и метания ручных гранат;		
		П.б.7.2.10.58	выполнять меры безопасности при обращении с гранатами;		
		П.б.7.2.10.59	объяснять предназначение современного общевойскового боя;		
		П.б.7.2.10.60	характеризовать современный общевойсковой бой;		
		П.б.7.2.10.61	описывать элементы инженерного оборудования		

			позиции солдата и порядок их оборудования;		
		П.б.7.2.10.62	выполнять приемы «К бою», «Встать»;		
		П.б.7.2.10.63	объяснять, в каких случаях используются перебежки и переползания;		
		П.б.7.2.10.64	выполнять перебежки и переползания (по-пластунски, на получетвереньках, на боку);		
		П.б.7.2.10.65	определять стороны горизонта по компасу, солнцу и часам, по Полярной звезде и признакам местных предметов;		
		П.б.7.2.10.66	передвигаться по азимутам;		
		П.б.7.2.10.67	описывать назначение, устройство, комплектность, подбор и правила использования противогаза, респиратора, общевойскового защитного комплекта (ОЗК) и легкого защитного костюма (Л-1);	**П.п.7.2.7.11**	выполнять нормативы надевания противогаза, респиратора и общевойскового защитного комплекта (ОЗК).
		П.б.7.2.10.68	применять средства индивидуальной защиты;		
		П.б.7.2.10.69	действовать по сигналам оповещения исходя из тактико-технических характеристик (ТТХ) средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения;		
		П.б.7.2.10.70	описывать состав и область применения аптечки индивидуальной;		
		П.б.7.2.10.71	раскрывать особенности оказания первой помощи в бою;		
		П.б.7.2.10.72	выполнять приемы по выносу раненых с поля боя.		
П.7.2.11	знание основных видов военно-профессиональной деятельности,	**П.б.7.2.11.1**	раскрывать сущность военно-профессиональной деятельности;	**П.п.7.2.7.1**	выстраивать индивидуальную траекторию обучения с возможностью
		П.б.7.2.11.2	объяснять порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям;		

	особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	**П.б.7.2.11.3**	оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военно-профессиональной деятельности;		получения военно-учетной специальности и подготовки к поступлению в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России;
		П.б.7.2.11.4	характеризовать особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях;	**П.п.7.2.7.2**	оформлять необходимые документы для поступления в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.
		П.б.7.2.11.5	использовать официальные сайты для ознакомления с правилами приема в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.		
П.7.2.12	владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных	**П.б.7.2.12.1**	оперировать основными понятиями в области оказания первой помощи;		
		П.б.7.2.12.2	отличать первую помощь от медицинской помощи;		
		П.б.7.2.12.3	распознавать состояния, при которых оказывается первая помощь, и определять мероприятия по ее оказанию;		
		П.б.7.2.12.4	оказывать первую помощь при неотложных состояниях;		
		П.б.7.2.12.5	вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;		

	заболеваниях и их профилактике.	**П.б.7.2.12.6**	выполнять переноску (транспортировку) пострадавших различными способами с использованием подручных средств и средств промышленного изготовления;		
		П.б.7.2.12.7	действовать согласно указанию на знаках безопасности медицинского и санитарного назначения;		
		П.б.7.2.12.8	оперировать понятием «инфекционные болезни» для определения отличия инфекционных заболеваний от неинфекционных заболеваний и особо опасных инфекционных заболеваний;		
		П.б.7.2.12.9	классифицировать основные инфекционные болезни;		
		П.б.7.2.12.10	определять меры, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний;		
		П.б.7.2.12.11	действовать в порядке и по правилам поведения в случае возникновения эпидемиологического или бактериологического очага.		

Таблица 40. Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.3. "Экология"

Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.3. *"Экология"*	**код**
сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";	**П. 7.3.1**
сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;	**П. 7.3.2**
владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных	**П. 7.3.3**

социальных ролей;	
владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;	**П. 7.3.4**
сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;	**П. 7.3.5**
сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.	**П. 7.3.5**

Таблица 41. Содержание предметных результатов учебного предмета: 7.3. "Экология"

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.7.3.1	сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";	**П.б.7.3.1.1**	использовать понятие «экологическая культура» для объяснения экологических связей в системе «человек–общество–природа» и достижения устойчивого развития общества и природы;	**П.п.7.3.1.1**	анализировать и оценивать экологические последствия хозяйственной деятельности человека в разных сферах деятельности;
		П.б.7.3.1.2	анализировать влияние социально-экономических процессов на состояние природной среды;		
		П.б.7.3.1.3	понимать взаимосвязь экологического и экономического вреда и оценивать последствия физического, химического и биологического загрязнения окружающей среды;		
П.7.3.2	сформированность экологического	**П.б.7.3.2.1**	определять разумные потребности человека при использовании продуктов и	**П.п.7.3.2.1**	анализировать и оценивать экологические последствия

	мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;		товаров отдельными людьми, сообществами;		хозяйственной деятельности человека в разных сферах деятельности;
		П.б.7.3.2.2	анализировать последствия нерационального использования энергоресурсов;		
		П.б.7.3.2.3	выявлять причины, приводящие к возникновению локальных, региональных и глобальных экологических проблем.		
П.7.3.3	владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;	**П.б.7.3.3.1**	анализировать маркировку товаров и продуктов питания, экологические сертификаты с целью получения информации для обеспечения безопасности жизнедеятельности, энерго- и ресурсосбережения;	**П.п.7.3.3.1**	выполнять учебный проект, связанный с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем и экологическим просвещением людей.
		П.б.7.3.3.2	извлекать и анализировать информацию с сайтов геоинформационных систем и компьютерных программ экологического мониторинга для характеристики экологической обстановки конкретной территории;	**П.п.7.3.3.2**	моделировать поля концентрации загрязняющих веществ производственных и бытовых объектов;
П.7.3.4	владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности	**П.б.7.3.4.1**	использовать местные, региональные и государственные экологические нормативные акты и законы для реализации своих гражданских прав и выполнения обязанностей в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;	**П.п.7.3.4.1**	разрабатывать меры, предотвращающие экологические правонарушения;
		П.б.7.3.4.2	анализировать различные ситуации с точки зрения наступления случая экологического правонарушения;		

	жизни;				
П.7.3.5	сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;	**П.б.7.3.5.1**	оценивать опасность отходов для окружающей среды и предлагать способы сокращения и утилизации отходов в конкретных ситуациях;	**П.п.7.3.5.1**	прогнозировать экологические последствия деятельности человека в конкретной экологической ситуации;

8. Дополнительные учебные предметы, связанные со спецификой получаемой профессии или специальности

Изучение вышеназванных дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся должно обеспечить:

— удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;

— общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;

— развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

— развитие навыков самообразования и самопроектирования;

— углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;

— совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Таблица 42. Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.1. «История родного края»

Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.1. «История родного края»	**код**
владение системными историческими знаниями, понимание места и роли родного края в истории России	**П. 8.1.1**
сформированность представлений о родном крае в разные исторические периоды на основе знаний в области обществознания, истории, географии, культурологии и пр.;	**П. 8.1.2**
владение приемами работы с историческими источниками, умениями самостоятельно анализировать документальную базу по тематике родного края;	**П. 8.1.3**
сформированность умений использования широкого спектра социально-экономической информации для анализа и оценки конкретных ситуаций прошлого и настоящего;	**П. 8.1.4**

Таблица 43. Содержание предметных результатов учебного предмета: 8.1. «История родного края»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.5.2.1	владение системными историческими знаниями, понимание места и роли родного края в истории России	**П.б.5.2.1.1**	рассматривать историю Южного Урала как неотъемлемую часть истории России;	**П.п.5.2.1.1**	устанавливать аналогии и оценивать вклад Южного Урала в культурное наследие страны;
		П.б.5.2.1.2	характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий Южного Урала;	**П.п.5.2.1.2**	анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской истории XX в.;
		П.б.5.2.1.3	представлять культурное наследие Южного Урала		
П.5.2.2	сформированность представлений о родном крае в разные	**П.б.5.2.2.1**	знать основные даты и временные периоды региональной истории;		
		П.б.5.2.2.2	определять последовательность и		

	исторические периоды на основе знаний в области обществознания, истории, географии, культурологии и пр.;		длительность исторических событий, явлений, процессов;		
П.5.2.3	владение приемами работы с историческими источниками, умениями самостоятельно анализировать документальную базу по тематике родного края;	**П.б.5.2.3.1**	работать с историческими документами;	**П.п.5.2.3.1**	определять место и время создания исторических документов;
		П.б.5.2.3.2	сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;		
		П.б.5.2.3.3	соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;	**П.п.5.2.3.2**	использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени
		П.б.5.2.3.4	составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;		
		П.б.5.2.3.5	читать легенду исторической карты;		
П.5.2.4	сформированность умений использования широкого спектра исторической. социально-экономической информации для анализа и оценки конкретных ситуаций прошлого и настоящего;	**П.б.5.2.4.1**	критически анализировать информацию из различных источников;	**П.п.5.2.4.1**	проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении современной истории Южного Урала
		П.б.5.2.4.2	использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;	**П.п.5.2.4.2**	понимать объективную и субъективную обусловленность оценок характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;
		П.б.5.2.4.3	использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;	**П.п.5.2.4.3**	обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам региональной

					истории с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией.
		П.б.5.2.4.4	работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;		
		П.б.5.2.4.5	демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по региональной исторической тематике.		

Таблица 44. Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.2. «Психология общения»

Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.2. «Психология общения»	**код**
знание психологических особенностей процессов общения	**П. 8.2.1**
умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по психологическим проблемам общения с разными возрастными и социальными группами;	**П. 8.2.2**
умение анализировать жизненные ситуации, базируясь на психологических знаниях, правилах эффективного общения.;	**П. 8.2.3**
осмысление проблем межличностного взаимодействия, умение преодолевать коммуникативные барьеры.	**П. 8.2.4**
владение навыками рефлексии, самопознания и познания особенностей других людей в процессе общения.	**П. 8.2.5**
сформированность диагностических навыков работы со стандартным инструментарием (тесты, опросники, психологические задания и др.)	**П. 8.2.6**

Таблица 45. Содержание предметных результатов учебного предмета: 8.2. «Психология общения»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.8.2.1	знание психологических особенностей процессов общения	**П.б.8.2.1.1**	иметь представление о методах познания психологически процессов;	**П.п.8.2.1.1**	демонстрировать навыки критического мышления, анализа и синтеза, умение оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для психологии как науки;
				П.п.8.2.1.2	умению обобщать, анализировать и оценивать информацию: психологические теории, концепции, факты, имеющие отношение к личностному развитию;
П.8.2.2	умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по психологическим проблемам общения с разными возрастными и социальными группами;	**П.б.8.2.2.1**	формулировать собственное мнение и позицию;	**П.п.8.2.2.1**	обладать различными видам речевой деятельности, обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
		П.б.8.2.2.2	демонстрировать умение применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;		
П.8.2.3	умение анализировать жизненные ситуации, базируясь на психологических знаниях, правилах эффективного общения;	**П.б.8.2.3.1**	принимать различные точки зрения, в том числе не совпадающие с собственной, ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;	**П.п.8.2.3.1**	демонстрировать способности к личностному самоопределению и самореализации в профессиональной деятельности, владеть этикой деловых отношений;
		П.б.8.2.3.2	учитывать относительность мнений и подходов к решению проблемы;		
П.8.2.4	осмысление проблем межличностного	**П.б.8.2.4.1**	адекватно использовать коммуникативные средства для	**П.п.8.2.4.1**	обладать умениями сохранять эмоциональную устойчивость в

	взаимодействия, умение преодолевать коммуникативные барьеры.		решения различных коммуникативных задач, владеть диалогической формой коммуникации;		стрессовых ситуациях, а также навыками саморегуляции;
		П.б.8.2.4.2	критически оценивать информацию и формировать общее решение в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;		
П.8.2.5	владение навыками рефлексии, самопознания и познания особенностей других людей в процессе общения.	**П.б.8.2.5.1**	анализировать конфликтные ситуации и искать компромиссное решение по выходу из конфликта;	**П.п.8.2.5.1** **П.п.8.2.5.1**	демонстрировать навыки самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью, поведением; использовать технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности в учебной и производственной деятельности.
		П.б.8.2.5.2	анализировать собственные личностные особенности, а также личностные особенностидругих людей в процессе общения.		
		П.б.8.2.5.3	поддерживать личностно-доверительный характер взаимодействия в среде сверстников, эффективно действовать индивидуально и в группе;		
П.8.2.6	сформированность диагностических навыков работы со стандартным инструментарием (тесты, опросники, психологические задания и др.)	**П.б.8.2.6.1**	использовать основные способы диагностических навыков индивидуальных показателей здоровья, умственной и психической работоспособности, личностного развития и личностных качеств.	**П.п.8.2.6.1**	обладать навыками оценивания психологической информации, умениями поиска информации в источниках различного типа с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов личностного развития;

Таблица 46. Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.3. «Рисование и лепка»

Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.3. «Рисование и лепка»	**код**
сформированность представлений в области основ рисунка и лепки с целью решения профессиональной задач.	**П. 8.3.1**
знаниетехники рисунка, лепки и основ композиции;	**П. 8.3.2**
знаниесочетаемости цветов, цветовой гармонии	**П. 8.3.3**
владение навыкамирисунка с натуры, по образцу, по памяти и воображению;	**П. 8.3.4**
владение приемами выполнения элементов лепки	**П. 8.3.5**
владение приемами изготовления эскиза кулинарных и кондитерских изделий используя выразительные средства композиции	**П. 8.3.6**
владение приемами изготовления макета кулинарных и кондитерских изделий в последовательности, которая определяется конструктивным строением форм, лежащих в основе этого изделия;	**П. 8.3.7**

Таблица 47. Содержание предметных результатов учебного предмета: 8.3. «Рисование и лепка»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П.8.3.1	сформированность представлений в области основ рисунка и лепки с целью решения профессиональной задач.	**П.б.8.3.1.1**	иметь представления об основах и технике рисунка, языке скульптуры, динамики объема, видах скульптурных изображений.		
П.8.3.2	знаниетехники рисунка, лепки и основ композиции;	**П.б.8.3.2.1**	пользоваться различными техниками рисунка и лепки в профессиональной деятельности;	**П.п.8.3.2.1**	в совершенстве пользоваться навыками специального рисунка для использования в профессиональной деятельности;

		П.б.8.3.2.2	Владеть приемамихудожественной организации плоскости, пластическими средствамина основе законов композиции, использовать графические средства композиции	**П.п.8.3.2.2**	обладать навыками стилизация и трансформации в композиции, применять законы композиции для декоративного оформления тортов, кулинарных изделий
П.8.3.3	знаниесочетаемости цветов, цветовой гармонии	**П.б.8.3.3.1**	подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;		
П.8.3.4	владение навыкамирисунка с натуры, по образцу, по памяти и воображению;	**П.б.8.3.4.1**	рисовать с натуры,по образцу, по памяти и воображению;		определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
П.8.3.5	владение приемами выполнения элементов лепки	**П.б.8.3.5.1**	определять на глаз размер и соотношение частей предмета;	**П.п.8.3.5.1**	осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов
		П.б.8.3.5.2	владеть приемами и техникой изготовления лепных изображенийрастений, рельефного орнамента, животных, птиц, овощей, фруктов, грибов.		
П.8.3.6	владение приемами изготовления эскиза кулинарных и кондитерских изделий используя выразительные средства композиции	**П.б.8.3.6.1**	выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;		
П.8.3.7	владение приемами изготовления макета кулинарных и кондитерских изделий в	**П.б.8.3.7.1**	владеть основами изобразительной грамоты, техникой рисунка и последовательностью нанесения его на кондитерское изделие, основами		

	последовательности, которая определяется конструктивным строением форм, лежащих в основе этого изделия;		разработки композиции украшения изделий, закономерностями расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основами композиции тортов и пирожных;		

9. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Основы знаний по проектной и исследовательской деятельности дается в рамках предмета «Основы исследовательской и проектной деятельности» который относится к дополнительным предметам.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Таблица 48. Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.4. «Основы исследовательской и проектной деятельности»

Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.4 «Основы исследовательской и проектной деятельности»	**код**
сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;	**П. 8.4.1**
способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;	**П. 8.4.2**
сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;	**П. 8.4.3**

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.	**П. 8.4.4**

Таблица 49. Содержание предметных результатов учебного предмета: 8.4 «Основы исследовательской и проектной деятельности»

Предметные результаты		Выпускник на базовом уровне научится:		Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:	
П. 8.4.1	сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;	**П.б.8.4.1.1**	иметь представление о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;	**П.п.8.4.1.1**	вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
		П.б.8.4.1.2	иметь представление 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.);	**П.п.8.4.1.2**	находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
		П.б.8.4.1.3	иметь представление о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских		

			областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);		
П. 8.4.2	способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;	**П.б.8.4.2.1**	иметь представление о новейших разработках в области науки и технологий;	**П.п.8.4.2.1**	восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
				П.п.8.4.2.2	отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
П. 8.4.3	сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;	**П.б.8.4.3.1**	сопоставлять и находить отличия исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;	**П.п.8.4.3.1**	оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
		П.б.8.4.3.2	решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;		
		П.б.8.4.3.3	использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;		
		П.б.8.4.3.4	использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;		
		П.б.8.4.3.5	использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;		
П. 8.4.4	способность	**П.б.8.4.4.1**	оперировать понятиями: концепция, научная	**П.п.8.4.4.1**	самостоятельно и совместно с

	постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.		гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;		другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
		П.б.8.4.4.2	формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;	**П.п.8.4.4.2**	адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
		П.б.8.4.4.3	адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;	**П.п.8.4.4.3**	адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – система оценки) является частью системы оценки и управления качеством образования в Колледже и служит одним из оснований для разработки локального нормативного акта колледжа о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Основным объектом системы оценки, ее содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СПО и ФГОС СОО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы .

Итоговые планируемые результаты детализируются показателями освоения общих и профессиональных компетенций(на уровне СПО) и показателями освоения личностных, метапредметных и предметных результатов на уровне (СОО).

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в Колледже в соответствии с требованиями ФГОС являются:

– оценка образовательных достижений обучающихся на различных этапах обучения как основа их итоговой аттестации;

– оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;

– оценка результатов деятельности Колледжа как основа аккредитационных процедур.

Оценка образовательных достижений обучающихся осуществляется в рамках внутренней оценки Колледжа, включающей различные оценочные процедуры (стартовая диагностика, текущая и тематическая оценка,

процедуры внутреннего мониторинга образовательных достижений, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся), а также процедур внешней оценки, включающей государственную итоговую аттестацию, независимую оценку качества подготовки обучающихся и мониторинговые исследования муниципального, регионального и федерального уровней.

Оценка результатов деятельности педагогических работников осуществляется на основании:

– мониторинга результатов образовательных достижений обучающихся, полученных в рамках внутренней оценки образовательной организации и в рамках процедур внешней оценки;

– мониторинга уровня профессионального мастерства преподавателя (анализа качества уроков, качества учебных заданий, конкурсов профессионального мастерства).

Мониторинг оценочной деятельности преподавателя с целью повышения объективности оценивания осуществляется предметно-цикловыми комиссиями и администрацией Колледжа.

Результаты мониторингов являются основанием для принятия решений по повышению квалификации преподавателя

Результаты процедур оценки результатов деятельности Колледжа обсуждаются на педагогическом совете и являются основанием для принятия решений по коррекции текущей образовательной деятельности, по совершенствованию образовательной программы и уточнению и/или разработке программы развития Колледжа, а также служат основанием для принятия иных необходимых управленческих решений.

Для оценки результатов деятельности педагогических работников и оценки результатов деятельности образовательной организации приоритетными являются оценочные процедуры, обеспечивающие определение динамики достижения обучающимися образовательных результатов в процессе обучения.

4.1 Подходы к оценке образовательных достижений

Система оценки достижения планируемых результатов в соответствии с ФГОС СПО и ФГОС СОО реализует компетентностный, системно-деятельностный, комплексный и уровневый подходы к оценке образовательных достижений.

Компетентностный подход в профессиональном образовании представляет собой такую организацию образовательного процесса, при которой образовательными результатами являются общие и профессиональные компетенции выпускника, определяющие способность будущего специалиста реализовать на практике свою компетентность.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем оценки:

1. двух групп компетенцийобщихи профессиональных
2. трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий);
3. оценка результатов освоения образовательной программы (ее отдельных частей) в форме практической подготовки осуществляется в ходе текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, проводимой по итогам освоения соответствующих дисциплин и модулей, предусмотренных образовательной программой.
4. использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки;
5. использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно

дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические и лабораторные работы и др.);

Уровневый подход реализуется по отношению как к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов.

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СПО,

– уровневый подход к содержанию оценки определяется профессиональными стандартами, которые регламентирует уровень квалификации и соответствующие ему трудовые функции, на основании чего формируются виды деятельности образовательного стандарта и профессиональные компетенции, сформированность которых отслеживается в ходе оценочных процедур промежуточной аттестации.

– уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: для дисциплин - «уровеньрезультатов обучения по компетенциям достигнут» и «уровень результатов обучения по компетенциям не достигнут»; для профессиональных модулей-«компетенция сформирована» и « компетенция не сформирована»

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СОО

– уровневый подход к содержанию оценки на уровне среднего общего образования обеспечивается следующими составляющими:для каждого предмета предлагаются результаты двух уровней изучения – базового и углубленного;планируемые результаты содержат блоки «Выпускник научится» и «Выпускник получит возможность научиться».

– уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе

образовательной деятельности. Базовый уровень подготовки определяется на основании выполнения обучающимися заданий базового уровня, которые оценивают планируемые результаты из блока «Выпускник научится» и трактуются как обязательные для освоения.

4.2 Особенности оценки общих компетенций

Формирование общих компетенций обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.

Общие компетенции (ОК) – это совокупность социально-личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне. Общая компетенция понимается как способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Перечень общих компетенций (ОК) выпускников определен в разделе III ФГОС СПО, устанавливающем требования к результатам освоения образовательной программы. Колледж разрабатывает данную образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. В Разд. 4 примерной программы содержитсяописание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции.Формирование общих компетенций в процессе реализации основных образовательных программ СПО осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей.В примерных рабочих программах профессиональных модулей даны перечни общих компетенций, планируемых к освоению в процессе прохождения этих дидактических единиц. При описании структуры и содержания отдельных модулей общие компетенции определяются в качестве самостоятельных образовательных

результатов.Примерные рабочие программы учебных дисциплин также содержат указание на общие компетенции, умения и знания, которые должны быть сформированы в результате их изучения.На основе этого формируется общий принцип формирования либо элементов общих компетенций, либо формирования общей компетенции в целом в процессе изучения той или иной дисциплины.

При анализе процесса формирования общих компетенций возникает необходимость введения дисциплин и профессиональных модулей из вариативной части образовательной программы, позволяющих в полной мере сформировать объем общих компетенций.Описания (дескрипторы) общих компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.1. Общие компетенции. Особенности содержания общих компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, программы воспитания, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке общих компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.Таким образом, общие компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы, этот процесс иллюстрирует Матрица формирования общих компетенций

Матрица формирования общих компетенций

	Общие компетенции	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**											
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 для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы											
ОП.11	Физическая и коллоидная химия											
ОП.12	История кухни народов мира											
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве											
ОП.14	Диетология и основы детского питания											
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide,Арт-визаж/кулинарный визаж,Фьюжн)											
П.00	**Профессиональный цикл**											
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											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
УП.01	Учебная практика											
ПП.01	Производственная практика											
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											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											
УП.02	Учебная практика											
ПП.02	Производственная практика											
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											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок											
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика											
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											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков											
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика											
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											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика											
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**											
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства											
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела											
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности											
УП.06	Учебная практика											
	Воспитательная работа											

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Цели, планируемые результаты обучения и содержание отдельных учебных дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл образовательной программы, полностью соответствует задачам формирования той или иной общей компетенции, установленной во ФГОС СПО. Это является основанием для использования в учебном процессе концентрированной модели процедуры оценивания сформированности общих компетенций, при которой формирование элементов общих компетенций идет в процессе изучения учебных дисциплин(матрица), а одна или несколько дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл, рассматриваются в качестве базовых и ведущих для целей формирования конкретной общей компетенции, определенной во ФГОС СПО.

В этом случае формулировки планируемых образовательных результатов по данным дисциплинам соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций, определенных во ФГОС СПО, а содержание изучаемых дисциплин обеспечивает формирование тех умений и знаний, которые входят в состав данных общих компетенций.

Так, цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общей компетенции ОК 08. «Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности». Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся по данной дисциплине выстроено таким образом, чтобы студенты СПО научились использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, освоили рациональные приемы двигательных функций, умели пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Таким образом, место учебной дисциплины в структуре образовательной программы определяется задачами формирования

названной общей компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык» имеет определяющее значение для формирования общей компетенции «ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках». От обучающихся требуется знание лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, способность читать и понимать тексты на иностранном языке (техническая документация), способность участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы с участием иностранных специалистов или клиентов.

Учебная дисциплина «Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы», входящая в общепрофессиональный цикл, нацелена на формирование трех общих компетенций, определенных во ФГОС СПО. При изучении технологических аспектов современных информационных систем обеспечивается достижение образовательных результатов, определенных «ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности». Решая поисковые задачи, выполняя поиск и отбор информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях, студенты СПО должны сформировать умения и знания, соответствующие общей компетенции «ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности». Изучение ведения делопроизводства при помощи прикладных компьютерных программ позволяет сформировать умения и знания компетенции«ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста».

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» соответствуют общей компетенции ОК 07. «Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.». и ОК 06.«Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей». Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся по данной дисциплине выстроено таким образом, чтобы студенты СПО научились проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное гражданское поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения, соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности умели эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Таким образом, место учебной дисциплины в структуре образовательной программы определяется задачами формирования названной общей компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Цель и задачи профессионального модуля «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу». вариативной части образовательной программы, входящий в профессиональный цикл, соответствуют задачам общих компетенции, определенных во ФГОС СПО:

– длярешении задачпрофессиональной деятельностидолжны быть сформировать умения и знания, соответствующие общей компетенции «ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам»;

– для решения задач,поиска и отбора информации в локальных и глобальных информационных сетях,осуществления устной и письменную коммуникации с целью дальнейшего профессионального развития, должны быть сформированы умения и знания, соответствующие общим компетенциям «ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности», «ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие»;и «ОК 5Осуществлять устную и

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста».

– сформированная ОК 11 «Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» обеспечивает конкурентоспособность выпускника ПОО на рынке труда и построение его профессиональной карьеры по модели «самозанятости».

4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций

Отправной точкой анализа сформированности общих компетенций является пункт 3.1 Общие компетенции. В разделе 3Планируемые результаты освоения образовательной программы.

Данный раздел содержит унифицированное описание всех ОК, в т.ч

– код ОК в соответствии с ФГОС СПО (1 столбец);

– формулировку ОК (2 столбец);

– дескрипторы знаний и умений, составляющих каждую из ОК (3 столбец)

– коддескрипторов знаний и умений (4 столбец).

Формирование общих компетенций идет в рамках всего образовательного и воспитательного процесса, а оценочные процедуры проводятся только на тех учебных дисциплинах, формулировки планируемых образовательных результатов которых соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций.Приведенные в п. 3.1 дескрипторы знаний и умений, входящих в состав ОК, носят обязательный характер и должны быть проверены в рамках промежуточной аттестации. Каждый дескрипторпроверяется при помощи заданий теста или практических заданий.Промежуточная аттестация по этим дисциплинам проводится на последнем курсе, когда формирование общих компетенций завершено.

Формирование общих компетенций обучающихся происходит не

только в процессе обучения. Воспитательная работа как важная часть образовательного процесса также используется для совершенствования когнитивных, социальных и личностных качеств. Воспитание гражданско-патриотических качеств, ценностей служения Отечеству, уважение к государственной символике, достижениям государства, героям и значимым событиям древней и новейшей истории страны (компетенция ОК.06) обеспечивается в Колледже за счет реализации просветительских программ, поддержки военно-исторических, краеведческих, молодежных объединений. Важную роль для формирования ценности бескорыстного общественного служения играет молодежное волонтерство - добровольная социально направленная и общественно полезная деятельность обучающихся СПО. Добровольческие инициативы распространяются на разные сферы человеческой деятельности – от поддержки инвалидов и престарелых граждан до помощи в организации спортивных соревнований и музыкальных фестивалей, участия в экологических проектах и т.д. По итогам формируется портфолио достижений.

.

Оценка сформированности общих компетенций

		1 курс											2 курс											3 курс											4 курс										
	Компоненты образовательной программы	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																												
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 для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации																																												
ОП.11	Физическая и коллоидная химия																																												
ОП.12	История кухни народов мира																																												
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве																																												
ОП.14	Диетология и основы детского питания																																												
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide-Арт-визаж/кулинарный визаж Фьюжн)																																												
П.00	**Профессиональный цикл**																																												
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																																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																												
УП.01	Учебная практика																																												
ПП.01	Производственная практика																																												
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																																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																												
УП.02	Учебная практика																																												
ПП.02	Производственная практика																																												
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																																												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																												
УП.03	Учебная практика																																												
ПП.03	Производственная практика																																												
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																																												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,																																												
УП.04	Учебная практика																																												
ПП.04	Производственная практика																																												
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																																												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																												
УП.05	Учебная практика																																												
ПП.05	Производственная практика																																												
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**																																												
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства																																												
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела																																												
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности																																												
УП.06	Учебная практика																																												
	Воспитательная работа																																												

При проведении промежуточной аттестации используются фонды оценочных средств, которые обеспечивают оценку достижения результатов обучения, в т.ч. оценку общих компетенций обучающихся, запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам. За эталон достигаемых показателей сформированной общих компетенций берутся требования к общим компетенциям в разрезе знаний и умений, указанных в п3.1 основной образовательной программы.Используемый оценочный инструментарий сопрягаетоценку уровня освоения обучающимися предметных знаний, умений, и оценку сформированности каждой из ОК, предусмотренных в программе учебной дисциплины (модуля).Диагностирование сформированности ОК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ОК. Дескрипторы ОК представлены виде двух граничных уровней сформированности: начального (низшего) или отрицательного «Компетенция не сформирована», и целевого (высшего) положительного значения формирования ОК «Компетенция сформирована». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов общих компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность. Часть качеств диагностируются средствами простого наблюдения за деятельностью обучающегося, его поведением, способами организации деятельности. Результаты фиксируются в специальном протоколе«Сформированности общих компетенций». Конечный результат выглядит следующим образом:

Ф.И.О	ОК1 (%)	ОК2 (%)	ОК3 (%)	ОК4 (%)	ОК5 (%)	ОК6 (%)	ОК7 (%)	ОК8 (%)	ОК9 (%)	ОК10 (%)
1. Иванов	55	65	65	55	60	65	60	70	65	65
2. Петров	70	70	70	65	65	70	70	65	65	65
3. Сидоров	75	75	75	80	75	85	75	85	80	85
4. n….										

Общие компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний и умений, в т.ч. сформированность общих компетенций, позволяющих эффективно решать профессиональные задачи. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование общих компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

4.4 Особенности оценки профессиональных компетенций

Профессиональная компетенция - это способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач. Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. Основные виды деятельности представлены во ФГОС в соотношении с присваиваемыми квалификациями квалифицированного рабочего, служащего или квалификациями специалиста среднего звена. В соответствии с основными видами деятельности

формируются профессиональные модули образовательной программы.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы (требования к знаниям, умениям, практическому опыту) представлены в приложении к ФГОС в табличной форме.

Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций.

Компетенция не может быть полностью сформирована по окончанию изучения одной или нескольких дисциплин. Компетенции вырабатываются параллельно и совокупно в ходе всех форм учебной работы обучающегося.Формирование профессиональных компетенций в процессе реализации основной образовательной программы осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. Примерные рабочие программы учебных дисциплин содержат указание на профессиональные компетенции, умения и знания которых должны быть сформированы в результате их изучения. На основе этого формируется общий принцип формирования элементов профессиональных компетенций в процессе изучения той или иной дисциплины в Колледже.Описания (дескрипторы) профессиональных компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.2. Профессиональных компетенции. Особенности содержания профессиональных компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке профессиональных компетенций в рамках текущего контроля успеваемости,

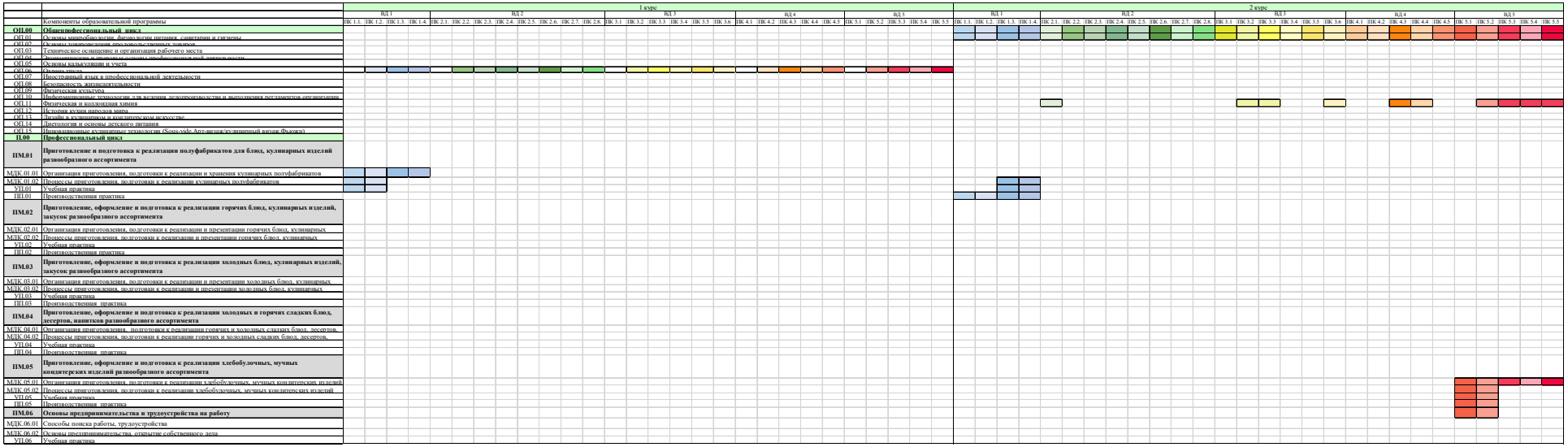
промежуточной и итоговой аттестации.Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности.Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам и курсам обучения, в соответствии с матрицей формирования профессиональных компетенций. Этапы формирования профессиональных компетенций представлены в таблице 7.

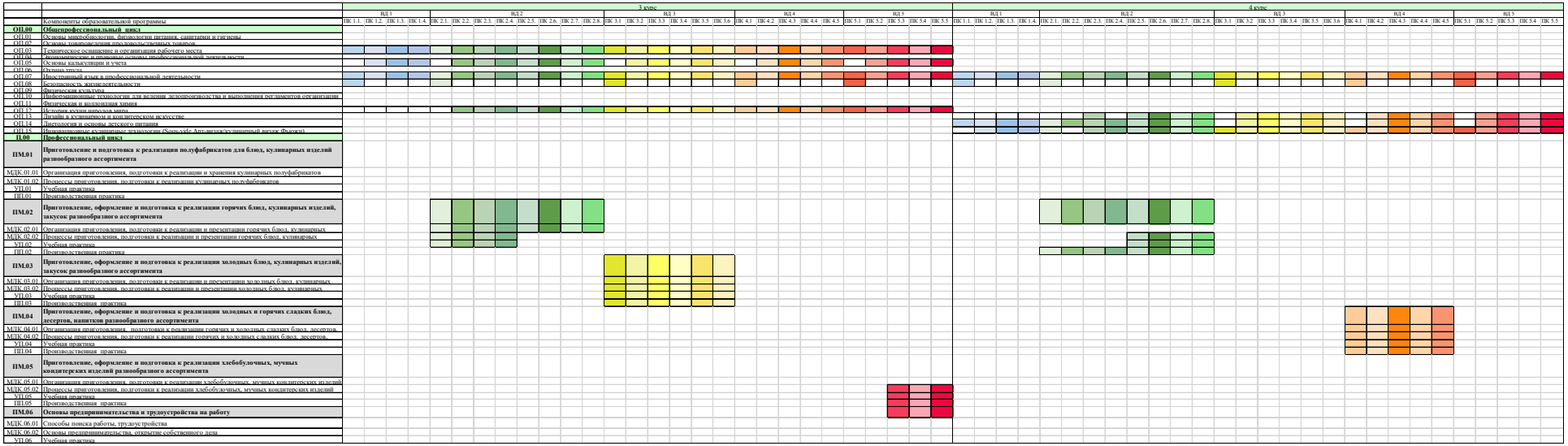
Матрица формирования профессиональных компетенций

Карта формирования профессиональных компетенций

		ВД 1				ВД 2								ВД 3						ВД 4					ВД 5				
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																												
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 для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы																												
ОП.11	Физическая и коллоидная химия																												
ОП.12	История кухни народов мира																												
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве																												
ОП.14	Диетология и основы детского питания																												
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide,Арт-визаж/кулинарный визаж,Фьюжн)																												
П.00	**Профессиональный цикл**																												
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																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																												
УП.01	Учебная практика																												
ПП.01	Производственная практика																												
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																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																												
УП.02	Учебная практика																												
ПП.02	Производственная практика																												
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																												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																												
УП.03	Учебная практика																												
ПП.03	Производственная практика																												
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																												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																												
УП.04	Учебная практика																												
ПП.04	Производственная практика																												
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																												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																												
УП.05	Учебная практика																												
ПП.05	Производственная практика																												
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**																												
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства																												
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела																												
УП.06	Учебная практика																												

Этапы формирования профессиональных компетенций





4.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций

Отправной точкой анализа сформированности профессиональных компетенций является пункт 3.2 Профессиональные компетенции. В разделе 3 Планируемые результаты освоения образовательной программы.

Данный раздел содержит унифицированное описание всех ПК, в т.ч

– код ПК в соответствии с ФГОС СПО (1 столбец);

– формулировку ПК (2 столбец);

– дескрипторы знаний, умений и практического опыта, составляющих каждую из ПК (3 столбец)

– код дескрипторов знаний и умений (4 столбец).

Оценка качества подготовки обучающихся по дисциплинам общепрофессионального цикла осуществляется в двух основных направлениях:

– оценка уровня освоения дисциплин;

– оценка компетенций обучающихся.

Приведенные в п. 3.2 дескрипторы знаний и умений, входящих в состав ПК, носят обязательный характер и должны быть проверены в рамках промежуточной аттестации. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин в рамках промежуточной аттестации предусматривает использование методов и критериев оценки знаний и умений, входящих в компетенцию, которые сопряжены с знаниями и умениями дисциплины. Каждый дескриптор проверяется при помощи заданий теста или практических заданий. Диагностирование сформированности ПК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ПК. Дескрипторы ПК представлены виде двух граничных уровней сформированности: начального (низшего) или отрицательного « Элементы компетенций не сформированы», и целевого (высшего) положительного значения формирования ПК «Элементы компетенций сформированы». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким

образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность. Результаты фиксируются в специальном протоколе «Сформированность элементов профессиональных компетенций».

Формирование указанных в ФГОС компетенций в полном объеме завершаетсяизучением Профессионального модуля (далее, ПМ) Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится с использованием Контрольно-оценочного средства. В него включаются таблица с дескрипторами знаний профессиональной компетенциивключая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации которого будет проверено данное знание,контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта и результатов таблица с дескрипторами умений профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуляс указанием промежуточной аттестациилибо в междисциплинарном курсе, либо в процедуре оценки практико-ориентированного экзамена в рамках которых будет проверено данное умение, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта.

Комплект оценочных средствдля проведения процедуры промежуточной аттестации междисциплинарного курса предназначен для оценки теоретической части, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенции при изучении определенного вида деятельности.От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую

направленность.

Практико-ориентированный экзамен (далее, ПОЭ)должен проверять все профессиональные компетенции соответствующего модуля. Задание ПОЭ всегда соответствует реальным задачам основного вида деятельности Профессионального модуля, включая либо их прямую формулировку и реальные условия труда, либо, если первое невозможно или затруднено, их модельное описание. Исходя из задания ПОЭ и разработанных контролируемых показателей для оцениваемых компетенций, для каждого из них разрабатываются и указываются в табличной форме аспекты оценки различных типов, соответствующие им баллы выполнения контролируемого показателя. минимальных требований освоения вида профессиональной деятельности.Результатом проведения ПОЭ для экзаменуемого является решение "основной вид профессиональной деятельности не освоен" (отрицательный результат экзамена) или "основной вид профессиональной деятельности освоен" (положительный результат экзамена) с определенной оценкой ("удовлетворительно", "хорошо", "отлично"). Положительный результат может быть достигнут только при подтверждении освоения всехпроверяемых с помощью контрольно-оценочного средства компетенций Профессионального модуля по всем контролируемым показателям

Профессиональные компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний, умений и практического опытасоставляющих профессиональные компетенции.Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование профессиональных компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

4.6 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов

4.6.1 Особенности оценки личностных результатов

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО достижение личностных результатов **не выносится** на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности Колледжа. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе **внешних** неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательной организации; участии в общественной жизни образовательной организации, ближайшего социального окружения, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор профессии;

ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами различных предметов в рамках системы среднего общего образования.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Внутренний мониторинг организуется администрацией Колледжа и осуществляется куратором группы, или мастером производственного обучениянреимущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности, которые обобщаются в конце учебного года и представляются в виде характеристики по форме, установленной Колледжем. Любое использование данных, полученных в ходе мониторинговых исследований, возможно только в соответствии сФедеральнымзаконом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных

Перечень личностных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным предметам общеобразовательного цикла, в соответствии с матрицей формирования личностных результатов. Этапы формирования личностных результатов представлены в схеме 2.

Схема 2. Матрица формирования личностных результатов

Карта формирования личностных результатов																
	Общие компетенции	Л. 01	Л. 02	Л. 03	Л. 04	Л. 05	Л. 06	Л. 07	Л. 08	Л. 09	Л. 10	Л. 11	Л. 12	Л. 13	Л. 14	Л. 15
О.00	**Общеобразовательный цикл**															
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***															
ОУДБ.01	Русский язык															
ОУДБ.02	Литература															
ОУДБ.03	Родной язык															
ОУДБ.04	Иностранный язык															
ОУДБ.05	История															
ОУДБ.06	Физическая культура															
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности															
ОУДБ.08	Астрономия															
ОУДП.00	***Профильные учебные предметы***															
ОУДП.01	Математика															
ОУДП.02	Экономика															
ОУДП.03	Право															
ОУДП.04	География															
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***															
УДД.01	Информатика															
УДД.02	Обществознание															
УДД.03	Естествознание															
УДД.04	Экология															
УДД.05	История родного края															
УДД.06	Психология общения															
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности															
УДД.08	Рисование и лепка															
УДД.10	Воспитательная работа															

Л. 01	российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	
Л. 02	гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	
Л. 03	готовность к служению Отечеству, его защите;	
Л. 04	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
Л. 05	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	
Л. 06	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	
Л. 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	
Л. 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	
Л. 09	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	
Л. 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	
Л. 11	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	
Л. 12	бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	
Л. 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	
Л. 14	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	
Л. 15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	

4.6.2. Особенности оценки метапредметных результатов

Оценка метапредметных результатовпредставляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые представлены в примерной программе формирования универсальных учебных действий (разделы «Регулятивные универсальные учебные действия», «Коммуникативные универсальные учебные действия», «Познавательные универсальные учебные действия»).

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией Колледжа в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность оценочных процедур устанавливается решением педагогического совета. Инструментарий строится на межпредметной основе, в том числе и для отдельных групп предметов (например, для предметов естественно-научного цикла, для предметов социально-гуманитарного цикла и т. п.). В рамках внутреннего мониторинга Колледж проводит отдельные процедуры по оценке:

– смыслового чтения,

– познавательных учебных действий (включая логические приемы и методы познания, специфические для отдельных образовательных областей);

– ИКТ-компетентности;

– сформированности регулятивных и коммуникативных универсальных учебных действий.

Основной формой оценки является наблюдение за ходом выполнения групповых и индивидуальных учебных исследований и проектов.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита индивидуального итогового проекта.

Формирование метапредметных результатов происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности, воспитательной работы. Перечень метапредметных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по

отдельным предметам общеобразовательного цикла, в соответствии со структурой метапредметных результатов (Схема 4) и матрицей формирования метапредметных результатов (Схема 5)

Таблица 14. Матрицей формирования метапредметных результатов

	Предметы	М.01							М.02					М.03												М.04					
		Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;							Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;					Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;												Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;					
О.00	**Общеобразовательный цикл**	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***																														
ОУДБ.01	Русский язык											УУД 3.4														УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.02	Литература								УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4		УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5		УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2		УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2		УУД 3.4
ОУДБ.03	Родной язык								УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5																		
ОУДБ.04	Иностранный язык	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.05	История	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3		УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3		УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5		УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.06	Физическая культура	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5																		
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																									УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.08	Астрономия													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
ОУДП.00	***Профильные учебные предметы***																														
ОУДП.01	Математика	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДП.02	Экономика													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
ОУДП.03	Право	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7																							
ОУДП.04	География	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***																														
УДД.01	Информатика	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7						УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.02	Обществознание																									УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.03	Естествознание	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.04	Экология													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
УДД.05	История родного края													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
УДД.06	Психология общения								УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5																		
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7						УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.08	Рисование и лепка	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7																							
УДД.10	Воспитательная работа	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
	Проектная деятельность	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4

М.05													М.06			М.07								М.08					М.09							
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности													Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;			Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;								Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;					Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.							
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
																									УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								
							УУД 2.5	УУД 2.6								УУД 1.2	УУД 1.3				УУД 2.4		УУД 3.1		УУД 2.4		УУД 3.4	УУД 3.5					УУД 2.2			УУД 3.4
																								УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
																								УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2		УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
																													УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																								
																													УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
													УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1																					
																УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1													
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																								
													УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1																					
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	
																УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1													
																УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1													
																								УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								
УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								

4.6.3. Особенности оценки предметных результатов

Оценка предметных результатовпредставляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых результатов в рамках текущей и тематической проверки и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации.

Средством оценки планируемых результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений; компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте ситуаций «жизненного» характера.

Оценка предметных результатов ведется каждым преподавателем в ходе процедур текущей, тематической, промежуточной оценки, а также администрацией образовательной организации в ходе внутреннего мониторинга учебных достижений.

Особенности оценки по отдельному предмету фиксируются в приложении к образовательной программе, которое утверждается предметно-цикловой комиссией и доводится до сведения обучающихся.

Описание включает:

– список планируемых результатов;

– требования к процедуре промежуточной аттестации, а также критерии оценки;

– описание итоговых работ (являющихся одним из оснований для промежуточной аттестации), включая нормы оценки

О.00	Общеобразовательный цикл	Предметные результаты												
ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Русский язык и литература"												
ОУДБ.01	Русский язык	П.1.1	П.1.2	П.1.3	П.1.4	П.1.5	П.1.6	П.1.7	П.1.8	П.1.9	П.1.10	П.1.11	П.1.12	П.1.13
ОУДБ.02	Литература	П.1.2	П.1.2	П.1.3	П.1.4	П.1.5	П.1.6	П.1.7	П.1.8	П.1.9	П.1.10	П.1.11	П.1.12	П.1.13
ОУДБ.03	Родной язык													
ОУДБ.04	Иностранный язык													
ОУДБ.05	История													
ОУДБ.06	Физическая культура													
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности													
ОУДБ.08	Астрономия													
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*													
ОУДП.01	Математика													
ОУДП.02	Экономика													
ОУДП.03	Право													
ОУДП.04	География													
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*													
УДД.01	Информатика													
УДД.02	Обществознание													
УДД.03	Естествознание													
УДД.04	Экология													
УДД.05	История родного края													
УДД.06	Психология общения													
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности													
УДД.08	Рисование и лепка													

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Родной язык и родная литература"										
ОУДБ.01	Русский язык											
ОУДБ.02	Литература											
ОУДБ.03	Родной язык	П.2.1	П.2.2	П.2.3	П.2.4	П.2.5	П.2.6	П.2.7	П.2.8	П.2.9	П.2.10	П.2.11
ОУДБ.04	Иностранный язык											
ОУДБ.05	История											
ОУДБ.06	Физическая культура											
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности											
ОУДБ.08	Астрономия											
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*											
ОУДП.01	Математика											
ОУДП.02	Экономика											
ОУДП.03	Право											
ОУДП.04	География											
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*											
УДД.01	Информатика											
УДД.02	Обществознание											
УДД.03	Естествознание											
УДД.04	Экология											
УДД.05	История родного края											
УДД.06	Психология общения											
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности											
УДД.08	Рисование и лепка											

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область ." Иностранные языки"			
ОУДБ.01	Русский язык				
ОУДБ.02	Литература				
ОУДБ.03	Родной язык				
ОУДБ.04	Иностранный язык	П.3.1	П.3.2	П.3.3	П.3.4
ОУДБ.05	История				
ОУДБ.06	Физическая культура				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУДБ.08	Астрономия				
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*				
ОУДП.01	Математика				
ОУДП.02	Экономика				
ОУДП.03	Право				
ОУДП.04	География				
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*				
УДД.01	Информатика				
УДД.02	Обществознание				
УДД.03	Естествознание				
УДД.04	Экология				
УДД.05	История родного края				
УДД.06	Психология общения				
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности				
УДД.08	Рисование и лепка				

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Общественные науки"									
ОУДБ.01	Русский язык										
ОУДБ.02	Литература										
ОУДБ.03	Родной язык										
ОУДБ.04	Иностранный язык										
ОУДБ.05	История	П.4.1.1	П.4.1.2	П.4.1.3	П.4.1.4	П.4.1.5					
ОУДБ.06	Физическая культура										
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности										
ОУДБ.08	Астрономия										
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*										
ОУДП.01	Математика										
ОУДП.02	Экономика	П.4.4.1	П.4.4.2	П.4.4.3	П.4.4.4	П.4.4.5	П.4.4.6	П.4.4.7	П.4.4.8		
ОУДП.03	Право	П.4.5.1	П.4.5.2	П.4.5.3	П.4.5.4	П.4.5.5	П.4.5.6	П.4.5.7	П.4.5.8	П.4.5.9	П.4.5.10
ОУДП.04	География	П.4.3.1	П.4.3.2	П.4.3.3	П.4.3.4	П.4.3.5	П.4.3.6	П.4.3.7	П.4.3.8		
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*										
УДД.01	Информатика										
УДД.02	Обществознание	П.4.2.1	П.4.2.2	П.4.2.3	П.4.2.4	П.4.2.5	П.4.2.6	П.4.2.7			
УДД.03	Естествознание										
УДД.04	Экология										
УДД.05	История родного края										
УДД.06	Психология общения										
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности										
УДД.08	Рисование и лепка										

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Математика и информатика"									
ОУДБ.01	Русский язык										
ОУДБ.02	Литература										
ОУДБ.03	Родной язык										
ОУДБ.04	Иностранный язык										
ОУДБ.05	История										
ОУДБ.06	Физическая культура										
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности										
ОУДБ.08	Астрономия										
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*										
ОУДП.01	Математика	П.5.1.1	П.5.1.2	П.5.1.3	П.5.1.4	П.5.1.5	П.5.1.6	П.5.1.7	П.5.1.8	П.5.1.9	П.5.1.10
ОУДП.02	Экономика										
ОУДП.03	Право										
ОУДП.04	География										
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*										
УДД.01	Информатика	П.5.2.1	П.5.2.2	П.5.2.3	П.5.2.4	П.5.2.5	П.5.2.6	П.5.2.7			
УДД.02	Обществознание										
УДД.03	Естествознание										
УДД.04	Экология										
УДД.05	История родного края										
УДД.06	Психология общения										
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности										
УДД.08	Рисование и лепка										

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Естественные науки"					
ОУДБ.01	Русский язык						
ОУДБ.02	Литература						
ОУДБ.03	Родной язык						
ОУДБ.04	Иностранный язык						
ОУДБ.05	История						
ОУДБ.06	Физическая культура						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности						
ОУДБ.08	Астрономия	П.6.2.1	П.6.2.2	П.6.2.3	П.6.2.4	П.6.2.5	
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*						
ОУДП.01	Математика						
ОУДП.02	Экономика						
ОУДП.03	Право						
ОУДП.04	География						
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*						
УДД.01	Информатика						
УДД.02	Обществознание						
УДД.03	Естествознание	П.6.1.1	П.6.1.2	П.6.1.3	П.6.1.4	П.6.1.5	П.6.1.6
УДД.04	Экология						
УДД.05	История родного края						
УДД.06	Психология общения						
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности						
УДД.08	Рисование и лепка						

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Предметнаяй область "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности"											
ОУДБ.01	Русский язык												
ОУДБ.02	Литература												
ОУДБ.03	Родной язык												
ОУДБ.04	Иностранный язык												
ОУДБ.05	История												
ОУДБ.06	Физическая культура	П.7.1.1	П.7.1.2	П.7.1.3	П.7.1.4	П.7.1.5	П.7.1.6	П.7.1.7					
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	П.7.2.1	П.7.2.2	П.7.2.3	П.7.2.4	П.7.2.5	П.7.2.6	П.7.2.7	П.7.2.8	П.7.2.9	П.7.2.10	П.7.2.11	П.7.2.12
ОУДБ.08	Астрономия												
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*												
ОУДП.01	Математика												
ОУДП.02	Экономика												
ОУДП.03	Право												
ОУДП.04	География												
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*												
УДД.01	Информатика												
УДД.02	Обществознание												
УДД.03	Естествознание												
УДД.04	Экология	П.7.3.1	П.7.3.2	П.7.3.3	П.7.3.4	П.7.3.5							
УДД.05	История родного края												
УДД.06	Психология общения												
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности												
УДД.08	Рисование и лепка												

ОУДБ.00	*Обязательные учебные предметы(базовые)*	Дополнительные учебные предметы, связанные со спецификой получаемой профессии или специальности						
ОУДБ.01	Русский язык							
ОУДБ.02	Литература							
ОУДБ.03	Родной язык							
ОУДБ.04	Иностранный язык							
ОУДБ.05	История							
ОУДБ.06	Физическая культура							
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности							
ОУДБ.08	Астрономия							
ОУДП.00	*Профильные учебные предметы*							
ОУДП.01	Математика							
ОУДП.02	Экономика							
ОУДП.03	Право							
ОУДП.04	География							
УДД.00	*Дополнительные учебные предметы и курсы*							
УДД.01	Информатика							
УДД.02	Обществознание							
УДД.03	Естествознание							
УДД.04	Экология							
УДД.05	История родного края	П.8.1.1	П.8.1.2	П.8.1.3	П.8.1.4			
УДД.06	Психология общения	П.8.2.1	П.8.2.2	П.8.2.3	П.8.2.4	П.8.2.5	П.8.2.6	
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности	П.8.4.1	П.8.4.2	П.8.4.3	П.8.4.4			
УДД.08	Рисование и лепка	П.83.1	П.83.2	П.83.3	П.83.4	П.83.5	П.83.6	П.83.7

4.7. Организация и содержание оценочных процедур

Стартовая диагностикапредставляет собой процедуру оценки готовности к обучению на уровне среднего общего образования.

Стартовая диагностика освоения метапредметных результатов проводится администрацией Колледжа в начале 1 курса и выступает как основа (точка отсчета) для оценки динамики образовательных достижений. Объектами оценки являются структура мотивации и владение познавательными универсальными учебными действиями: универсальными и специфическими для основных учебных предметов познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знако-символическими средствами, логическими операциями.

Стартовая диагностикаготовности к изучению отдельных предметов проводится преподавателем в начале изучения предметного курса.

Результаты стартовой диагностики являются основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебнойдеятельности (в том числе в рамках выбора уровня изучения предметов) с учетом выделенных актуальных проблем, характерных для группы в целом и выявленных групп риска.

Текущая оценкапредставляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения в освоении учебной программы курса. Текущая оценка может быть формирующей, т.е. поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, и диагностической, способствующей выявлению и осознанию преподавателем и обучающимся существующих проблем в обучении. Объектом текущей оценки являются промежуточные метапредметные планируемые образовательные результаты.

В ходе оценки сформированности метапредметных результатов обучения особое внимание уделяется выявлению проблем и фиксации успешности продвижения в овладении коммуникативными умениями (умением внимательно относиться к чужой точке зрения, умением рассуждать с точки зрения собеседника,не совпадающей с собственной

точкой зрения); инструментами само- и взаимооценки; инструментами и приемами поисковой деятельности (способами выявления противоречий, методов познания, адекватных базовой отрасли знания; обращения к надежным источникам информации, доказательствам, разумным методам и способам проверки, использования различных методов и способов фиксации информации, ее преобразования и интерпретации).

В текущей оценке используется весь арсенал форм и методов проверки (устные и письменные опросы, практические работы, творческие работы, учебные исследования и учебные проекты, задания с закрытым ответом и со свободно конструируемым ответом – полным и частичным, индивидуальные и групповые формы оценки, само- и взаимооценка и др.). Выбор форм, методов и моделей заданий определяется особенностями предмета, особенностями контрольно-оценочной деятельности преподавателя.

Тематическая оценкапредставляет собой процедуру оценки уровня достижения промежуточных планируемых результатов по предмету, которые приводятся в учебных методических комплектах к учебникам, входящих в федеральный перечень, и в рабочих программах. По предметам, вводимым из вариативной части планируемые результаты устанавливаются самостоятельно. Оценочные процедуры подбираются так, чтобы они предусматривали возможность оценки достижения всей совокупности планируемых результатов и каждого из них. Результаты тематической оценки являются основанием для текущей коррекции учебнойдеятельности и ее индивидуализации.

Портфолио представляет собой процедуру оценки динамики учебной и творческой активности обучающегося, направленности, широты или избирательности интересов, выраженности проявлений творческой инициативы, а также уровня высших достижений, демонстрируемых данным обучающимся. В портфолио включаются как документы, фиксирующие достижения обучающегося (например, наградные листы, дипломы, сертификаты участия, рецензии, отзывы на работы и проч.), так и его работы.

Внутренний мониторинг Колледжапредставляет собой процедурыоценки уровня достижения предметных и метапредметных результатов, а также оценки той части личностных результатов, которые связаны с оценкой поведения, прилежания, а также с оценкой готовности и способности реализовать себя в будущей профессии. Результаты внутреннего мониторинга являются основанием для рекомендаций по текущей коррекции учебнойдеятельности и ее индивидуализации.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита итогового индивидуального проекта или учебного исследования. Индивидуальный проект или учебное исследование может выполняться по любому из следующих направлений: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерно-конструкторское; информационное; творческое. Итоговый индивидуальный проект (учебное исследование) целесообразно оценивать по следующим критериям.

– Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

– Сформированность познавательных УУД в части способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и сформулировать основной вопрос исследования, выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п.

– Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

– Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Защита проекта осуществляется в процессе специально организованной деятельности комиссии Колледжа или на конференции НОУ. Результаты выполнения проекта оцениваются по итогам рассмотрения комиссией представленного продукта с краткой пояснительной запиской, презентации обучающегося и отзыва руководителя.

Промежуточная аттестацияпредставляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончанию изучения предмета. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета или экзамена. с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий в стандартизированной форме. В процессе использования стандартизированных измерительных материалов критерии достижения/освоения учебного материала задается на уровне получения 65 % от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Для предметов контрольные измерительные материалы разрабатываются на основании планируемых результатов обучения базового уровня изучения предмета. При этом минимальная граница, свидетельствующая о достижении требований ФГОС СОО, устанавливается исходя из планируемых результатов блока «Выпускник научится» для базового уровня изучения предмета. Форма промежуточной аттестации по предмету устанавливается учебным планом. Оценка, полученная в ходе прохождения промежуточной аттестации по предметам фиксируется в ведомостях и документе об уровне образования установленного образца – дипломе СПО с получением среднего общего образования.

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается

освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой выдается аттестат о среднем общем образовании. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена.

РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

5.1.1. Пояснительная записка

5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработан на основе: ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ МОиН РФ № 464 от 14 июня 2013 г., с учетом изменений приказ № 1580 от 15 декабря 2014 г.); приказа МОиН РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

08.09.2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»; приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований работодателей.

5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соотвествии с календарным учебным графиком.

Объем образовательной программы при очной форме получения образования составляет 5904 часов.

Продолжительность учебной недели - шестидневная. Занятия группируются парами, по 2 академических часа.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Предусмотрены перемены - 10 минут, две перемены для приема пищи по 20 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателм и самостоятельную учебную работу. Часы самостоятельной работы фиксируются в расписании учебных занятий.

Текущий контроль по УД и ПМ проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину как традиционными (устный опрос, выполнение заданий, творческих работ, контрольных работ, тестов, семинарских занятий и другое), так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Избранная форма текущей аттестации преподавателем указывается в рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическом плане. Текущая аттестация за семестр проводится, если учебным планом в данном семестре по реализуемым в течение семестра

дисциплинам не предусматривается промежуточная аттестация. В этом случае по дисциплине или междисциплинарному курсу, по учебной или производственной практике по текущим оценкам в журнал выставляется итоговая оценка за семестр.

Распределение времени на учебную и производственную практики определяется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по профессии и осуществляется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Порядок проведения учебной и производственной практики определяется графиками учебного процесса."

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на I, II, Ш курсе - 11 недель, на IV курсе 2 недели, в том числе две недели в зимний период.

5.1.1.3 Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями ФГОС СОО Колледж при разработке учебных планов ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования обеспечивает освоение результатов заявленных в ФГОС СОО, для чего формируется общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные предметы. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе СПО 43.00.00 Сервис и туризм для которых рекомендован социально-экономический профиль получаемого общего образования в соответствии со спецификой профессии. Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования предусматривает дифференциацию

содержания с учётом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих углубленное изучение отдельных учебных предметов, предметных областей. В рамках дисциплины общеобразовательного цикла "Основы исследовательской и проектной деятельности", обучающимисч выполняться индивидуальный проект. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа и включает промежуточную аттестацию для контроля освоенности результатов ФГОС среднего общего образования. В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности не предусматривается самостоятельная работа. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на основе примерной основной образовательной программы среднего общего образования, соответствующие рабочие программы разрабатываются в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС СОО к структуре этих программ. В соответствии с рекомендации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО в общеобразовательный цикл включены дополнительные учебные дисциплины: "История родного края", "Психология общения", "Основы исследовательской и проектной деятельности", "Рисование и лепка".

5.1.1.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Формирование вариативной части ориентировано на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и на основании документа согласования с работодателями.

Распределение вариативной части образовательной программы производилось в рамках объема времени, указанногой во ФГОС СПО для

срока обучения рабочих из расчета – не менее 612 академических часа.

Так как образовательная программа предусматривает получение среднего общегого образования в рамках подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования, то предполагается распределение объема времени 720 часов (20 недель) направленного не только на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций.

При планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались анализом ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий-заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций с учетом международных требований и профессиональных стандартов.

Вариативная часть направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, а также на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

Формирование вариативной части ППКРС

Индекс	Наименование	Вариативная часть на введение новых дисциплин и МДК	Вариативная часть на увеличение часов обязательных дисциплин и МДК	Вариативная часть на увеличения часов практики	Вариативная часть на самостоятельную работу	Всего вариативная часть
Обязательная часть образовательной программы		424	612	144	116	1332
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	360	360		36	756
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36			36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		70			70
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36		4	40
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		0		6	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета		40		4	44
ОП.06	Охрана труда		0			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		116		10	126
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		16			16
ОП.09	Физическая культура		46			46
ОП.10	Информационные технологии для	68			4	72

	ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы					
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	50				50
ОП.12	История кухни народов мира	78				78
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	50				50
ОП.14	Диетология и основы детского питания	62			4	66
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Арт-визаж/кулинарный визаж, Фьюжн)	52			4	56
П.00	Профессиональный цикл	64	252	144	80	540
ПМ.00	Профессиональные Модули	64	252	144	80	540
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		68	36	36	140
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4		12	16
МДК.01.02	Процессы приготовления,		64		24	88

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
УП.01	Учебная практика					0
ПП.01	Производственная практика			36		36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		48		10	58
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		14		4	18
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34		6	40
УП.02	Учебная практика					0
ПП.02	Производственная практика					0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30		4	34
МДК.03.01	Организация приготовления,		4			4

	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		26		4	30
УП.03	Учебная практика					0
ПП.03	Производственная практика					0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		36	36	18	90
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4		6	10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32		12	44
УП.04	Учебная практика			36		36
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к		70			70

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12			12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		58			58
УП.05	Учебная практика		0			0
ПП.05	Производственная практика		0			0
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	100		36	12	156
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	32			6	38
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	36			6	42
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	32				32
УП.06	Учебная практика	0		36		36
	Промежуточная аттестация	36				36

5.1.1.5 Формы проведения консультаций

Часы консультаций предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию,в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

5.1.1.6 Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предпологает инклюзию. В рамках образовательной программы реализуется дисциплина "Физическая культура", для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ней предусмотрен раздел подвижных занятй адаптивной физкультурой. В программе разделов включены часы, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины "Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы" общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств. Структура образовательной программы предусматривает включение адаптационной дисциплины «Коммуникативный практикум», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В рамках инкюзивного

образования эта дисциплина вводится параллельно с дисциплиной УДД.03 Основы исследовательской и проектной деятельности. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

5.1.1.7 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Распределение часов на консультации и экзамены

Индекс	Дисциплина (МДК/ПМ)	Семестр	Консультаци	Экзамены		
ОП.06	Охрана труда	1	12	6	18	1 курс
ОУДП.03	Право	2	12	6	18	

ОУДП.02	Экономика	3	12	6	36	2 курс
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		12	6		
ОУДБ.01	Русский язык	4	4	6	36	
ОУДП.01	Математика		4	6		
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		2	6		
МДК.01.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**		2	6		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	5	6	12	36	3 курс
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12	6		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	6	36	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		6	6		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		10	6		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					

ОП.10	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	7	6	6	36	4 курс
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		6	6		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	6		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	2	6	36	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимен-та**		4	6		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4	6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**		2	6		
	итого		126	126	252	

5.1.1.8. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает для профессии СПО защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащихна базе

основного общего образования составляет – 72 часа.

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, и программой ГИА, утвержденной директором колледжа, где описывается процедура проведения ГИА сроки её проведения и условия организации с указанием количества рабочих мест, наименования компетенций или заданий ФУМО. Уровень заданий, порядок оценки.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по профессии среденего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар. Кондитер**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2020-2024 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика: Учебная	Практика: Производственная	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
I курс	**1368**	**36**	**0**	**36**	**36**	**0**	**1476**	**396**
II курс	**1152**	**72**	**180**	**0**	**72**	**0**	**1476**	**396**
III курс	**884**	**252**	**252**	**16**	**72**	**0**	**1476**	**396**
IV курс	**656**	**252**	**360**	**64**	**72**	**72**	**1476**	**72**
	4060	**612**	**792**	**116**	**252**	**72**	**5904**	**1260**

2. План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Зачеты	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Объем образовательной программы (академических часов): ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: Всего во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	Практические занятия	Лаборатор. работы	практическая подготовка	Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс, 1 сем.\17 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	1 курс, 2 сем.\24 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	2 курс, 3 сем.\17 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	2 курс, 4 сем.\24 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	3 курс, 5 сем.\17 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	3 курс, 6 сем.\24 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	4 курс, 7 сем.\17 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	4 курс, 8 сем.\24 нед.: контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р
															по курсам и семестрам(час.в семестре)															
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
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**33**	**20**	**5832**	**116**	**4096**	**2488**	**1358**	**250**	**3295**	**0**	**1368**	**126**	**126**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**804**	**24**	**576**	**0**	**702**	**54**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**14**	**4**	**2108**	**0**	**2052**	**1242**	**810**	**0**	**427**	**0**	**0**	**32**	**24**	**558**	**0**	**712**	**0**	**335**	**0**	**391**	**0**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***	***6***	***1***	***952***	***0***	***942***	***504***	***438***	***0***	***175***	***0***	***0***	***4***	***6***	***246***	***0***	***299***	***0***	***146***	***0***	***227***	***0***	***24***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык	_,_,_,_,_,_,_,_,	__,_,_,4,_,_,_	124	0	114	64	50		22			4	**6,0**	34	0	44	0	16	0	20	0								
ОУДБ.02	Литература	_,_,_,4,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	171	0	171	151	20		34					51	0	44	0	32	0	44	0								
ОУДБ.03	Родной язык	_,_,_,4,_,_._,_	_,_,_,_,_,_,_,_	36	0	36	28	8		6											36									
ОУДБ.04	Иностранный язык	_,_,_,4,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	171	0	171	8	163		34					42	0	48	0	36	0	45	0								
ОУДБ.05	История	_,_,_,4,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	171	0	171	151	20		**10**					51	0	44	0	32	0	44	0								
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4,5,_,_._,	_,_,_,_,_,_,_,_	171	0	171	10	161		53					34	0	45	0	30	0	38	0	24							
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	_,2_,_,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	72	0	72	62	10		16					34	0	38	0		0		0								
ОУДБ.08	Астрономия	_,2_,_,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	36	0	36	30	6		0						0	36	0		0		0								
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные)***	***1***	***3***	***556***	***0***	***510***	***326***	***184***	***0***	***111***	***0***	***0***	***28***	***18***	***146***	***0***	***195***	***0***	***94***	***0***	***75***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,_,4,_,_,_,_	295	0	285	171	114		48			4	**6,0**	70		81		59		75									
ОУДП.02	Экономика	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,3,_,_,_,_,_	107	0	89	53	36		25			12	**6,0**			54		35											
ОУДП.03	Право	_,_,_,_,_,_,_,_	_,2,_,_,_,_,_,	118	0	100	74	26		26			12	**6,0**	40		60													
ОУДП.04	География	1,_,_,_,_,_,_._,	_,_,_,_,_,_,_,_	36	0	36	28	**8**		**12**					36	0		0		0		0								
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***	***7***	***0***	***600***	***0***	***600***	***412***	***188***	***0***	***141***	***0***	***0***	***0***	***0***	***166***	***0***	***218***	***0***	***95***	***0***	***89***	***0***	***32***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД..01	Информатика	_,_,_,4,_,_._,_	_,_,_,_,_,_,_,_,	108	0	108	52	56		**11**									59		49									
УДД.02	Обществознание	_,2_,_,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	96	0	96	76	20		14					34	0	62	0		0		0								
УДД.03	Естествознание	_,2,_,_,_,_,_._,	_,_,_,_,_,_,_,_	180	0	180	150	30		30					132	0	48	0		0		0								
УДД.04	Экология	_,_,3,_,_,_,_,_,	_,_,_,_,_,_,_,_	72	0	72	62	10		10						0	36	0	36	0		0								
УДД.05	История родного края	_,_,_,_,5,_,_,_	_,_,_,_,_,_,_,_	32	0	32	16	16		6													32							
УДД.06	Психология общения	_,2,_,_,_,_._,_	_,_,_,_,_,_,_,_	36	0	36	18	18		20							36													
УДД.07	Основы исследовательской и проектной деятельности	_,2,_,_,_,_._,_	_,_,_,_,_,_,_,_	36	0	36	18	18		20							36													
УДД.08	Рисование и лепка	_,_,_,4,_,_._,_	_,_,_,_,_,_,_,_	40	0	40	20	20		30											40									
А.00	Адаптационные дисциплины	1	0	39	0	39	23	16	20								39													
А.01	Коммуникативный практикум	_,2,_,_,_,_,_._,	_,_,_,_,_,_._,_	39	0	39	23	16	20								39													
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**5**	**1144**	**36**	**1044**	**666**	**378**	**0**	**618**	**0**	**0**	**34**	**30**	**36**	**0**	**0**	**0**	**117**	**0**	**111**	**0**	**44**	**0**	**320**	**12**	**198**	**0**	**218**	**24**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,3,_,_,_,_,_	90	0	72	60	**12**		24			12	6,0					72											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	_,_,_,4,_,_,_,_	_,_,_,_,_,_,_,_	106	0	106	90	**16**		32									45		61									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,_,_,_,6,_,_	84	4	72	60	**12**		24			2	6,0											72	4				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	_,_,_,_,_,_,_,8	_,_,_,_,_,_,_,_	42	6	36	28	**8**		16																			36	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	_,_,_,_,_,6,_,_	_,_,_,_,_,_,_,_	76	4	72	32	**40**		50															72	4				
ОП.06	Охрана труда	_,_,_,_,_,_,_,_	1,_,_,_,_,_,_,_	54	0	36	26	**10**		36			12	6,0	36															
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,_,_,_,_,_,8	170	10	152	84	**68**		74			2	6,0									44		32		36		40	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	_,_,_,_,_,_,7,_	_,_,_,_,_,_,_,_	68	0	68	50	**18**		12															68					
ОП.09	Физическая культура	_,_,_,_,_,6,7,8	_,_,_,_,_,_,_,_	86	0	86	4	**82**		42															40		18		28	
ОП.10	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	_,_,_,_,_,_,_,_	_,_,_,_,_,_,7,_	84	4	68	44	**24**		**44,0**			6	6,0												4	68			
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	_,_,_,4,_,_,_,_	_,_,_,_,_,_,_,_	50	0	50	32	**18**		**22,0**											50									
ОП.12	История кухни народов мира	_,_,_,_,_,6,_,_	_,_,_,_,_,_,_,_	62	0	62	50	**12**		**78,0**															***36***		***26***			
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	_,_,_,_,_,_,7,_	_,_,_,_,_,_,_,_	50	0	50	32	**18**		**50,0**																	***50***			
ОП.14	Диетология и основы детского питания	_,_,_,_,_,_,_,8	_,_,_,_,_,_,_,_	66	4	62	38	**24**		**62,0**																			62	4
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Арт-визаж/кулинарный визаж, Фьюжн)	_,_,_,_,_,_,_,8	_,_,_,_,_,_,_,_	56	4	52	36	**16**		**52,0**																			***52***	***4***

П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**11**	**2580**	**80**	**1000**	**580**	**170**	**250**	**2250**	**0**	**1368**	**60**	**72**	**0**	**0**	**98**	**36**	**124**	**0**	**326**	**0**	**474**	**2**	**484**	**12**	**378**	**0**	**484**	**30**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**404**	**36**	**172**	**100**	**32**	**40**	**282**	**0**	**180**	**4**	**12**	**0**	**0**	**98**	**36**	**124**	**0**	**130**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	_._._._._._	_._._4*._._._	48	12	36	16	20		30							36	12												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_._._._._._	_._._4*._._._	168	24	136	84	12	40	72			2	6,0			26	24	52		58									
УП.01	Учебная практика	_._._4*._._._	_._._._._._._	72	0					72		72					36		36											
ПП.01	Производственная практика	_._._4*._._._	_._._4Эм._._._	108	0					108		108	2	6,0					36		72									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**638**	**10**	**208**	**118**	**22**	**68**	**556**	**0**	**396**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**226**	**10**	**378**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_._._._._._	_._._._._._7*._	50	4	46	30	16		26															46	4				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_._._._._._	_._._._._._7*._	180	6	162	88	6	68	134			6	6,0											108	6	54			
УП.02	Учебная практика	_._._._._._7._	_._._._._._._	144	0					144		144													72		72			
ПП.02	Производственная практика	_._._._._._7._	_._._._._._7Эм._	252	0					252		252	6	6,0													252			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**370**	**4**	**158**	**94**	**32**	**32**	**338**	**0**	**180**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**2**	**258**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_._._._._._	_._._._6*._._	36	0	36	24	12		36													36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_._._._._._	_._._._6*._._	142	4	122	70	20	32	122			10	6,0									44	2	78	2				
УП.03	Учебная практика	_._._._6._._	_._._._._._._	72	0					72		72													72					
ПП.03	Производственная практика	_._._._6._._	_._._._6Эм._._	108	0					108		108	6	6,0											108					
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**386**	**18**	**132**	**76**	**24**	**32**	**348**	**0**	**216**	**8**	**12**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**348**	**18**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_._._._._._	_._._._._._8*	42	6	36	24	12		36																			36	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_._._._._._	_._._._._._8*	118	12	96	52	12	32	96			4	6,0															96	12
УП.04	Учебная практика	_._._._._._8*	_._._._._._._	108	0					108		108																	108	
ПП.04	Производственная практика	_._._._._._8*	_._._._._._8Эм,	108	0					108		108	4	6,0															108	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**626**	**0**	**230**	**112**	**40**	**78**	**590**	**0**	**360**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**0**	**394**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_._._._._._	_._._._5*._._._	44	0	44	30	14		44											44									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_._._._._._	_._._._5*._._._	204	0	186	82	26	78	186			12	6,0							44		142							
УП.05	Учебная практика	_._._._5._._._	_._._._._._._	144	0					144		144									36		108							
ПП.05	Производственная практика	_._._._5._._._	_._._._5Эм._._._	216	0					216		216	6	12,0							72		144							
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**1**	**156**	**12**	**100**	**80**	**20**	**0**	**136**	**0**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**12**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	_._._._._._8**	_._._._._._._	38	6	32	22	10		32																			32	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	_._._._._._8**	_._._._._._._	42	6	36	26	10		36																			36	6
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	_._._._._._8**	_._._._._._._	32	0	32	32	0		32																			32	
УП.06	Учебная практика	_._._._._._8	_._._._._._8Эм	36	0		0			36		36	2	6,0			0												36	
ПП.08	Производственная практика	_._._._._._._	_._._._._._._	0																										
	Промежуточная аттестация			**252**	0										18		18		36		36		36		36		36		36	
	Самостоятельная работа			**80**	**116**																									
	ВСЕГО			**5832**	**116**	**4096**	**2488**	**1358**	**250**		**0**	**1368**	**126**	**126**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**804**	**24**	**576**	**0**	**702**	**54**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																									72	
	ИТОГО:		**34 зач/20 экз**	**5904**	**116**	**4096**	**2488**	**1358**	**250**		**0**	**1368**	**126**	**126**	**612**	**0**	**864**		**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**864**	
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							дисциплин и МДК								**594**		**774**		**504**		**648**		**322**		**552**		**252**		**418**	
							учебной практики								**0**		**36**		**36**		**36**		**108**		**144**		**72**		**144**	
							производтственной практики								**0**		**0**		**36**		**144**		**144**		**108**		**252**		**108**	
							экзаменов								**1**		**1**		**2**		**4**		**2**		**3**		**3**		**4**	
							зачетов								**1**		**6**		**1**		**9**		**3**		**4**		**4**		**6**	

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2020 год: сентябрь 1\5	7\12	14\19	21\26		октябрь 28\3	5\10	12\17	19\24	26\31		ноябрь 2\7	9\14	16\21	23\28		декабрь 30\5	7\12	14\19	21\26		1 семестр
				номера календарных недель																					
				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																					
		1с	2с	1	2	3	4		5	6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные предметы (базовые)***																								
ОУДБ.01	Русский язык	34	44	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.02	Литература	51	44	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	2	3	11	51
ОУДБ.03	Иностранный язык	42	48	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4				4	42
ОУДБ.04	История	51	44	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	2	3	11	51
ОУДБ.05	Физическая культура	34	45	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	34	38	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.07	Астрономия		36					0						0					0					0	0
ОУДП.01	Математика	70	81	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	6	8	4		18	70
ОУДП.02	Экономика		54					0						0					0					0	0
ОУДП.03	Право	40	60	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	2				2	40
ОУДП.04	География	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	4	10	36
ОУДП.02	Обществознание	34	62	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.10	Естествознание	132	48	8	8	8	8	32	8	8	8	8	8	40	8	8	8	8	32	8	8	8	4	28	132
ОУДБ.12	Экология		36					0						0					0					0	0
УДД.02	Психология общения		36					0						0					0					0	0
УДД.03	Основы исследовательской и проектной		36					0						0					0					0	0
ОП.06	Охрана труда	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	4	10	36
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к		36					0						0					0					0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		26					0						0					0					0	0
УП.01	УП.01 Учебная практика		36					0						0					0					0	0
Промежуточная аттестация								0						0					0					0	0
ОП.06	Охрана труда	18						0						0					0			8	10	18	18
ОУДП.03	Право		18					0						0					0					0	0
Самостоятельная работа								0						0					0					0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к		12					0						0					0					0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		24					0						0					0					0	0
ВСЕГО		**612**	**864**	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	**612**

Индекс	Компоненты программы	2020 год: январь 28\2	4\9	11\16	18\23	25\30		февраль 1\6	8\13	15\20	22\27		март 1\6	8\13	15\20	22\27	29\3		апрель 5\10	12\17	19\24	26\1		май 3\8	10\15	17\22	24\29		июнь 31\5	7\12	14\19	21\26		2 семестр	Итого	июль 28\3	5\10	12\17	19\24	26\31		август 2\7	9\14	16\21	23\28	
		номера календарных недель																																												
		1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13	14		15	16	17	18		19	20	21	22		23	24	25	26				27	28	29	30	31		32	33	34	35	
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																												
		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	
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные предметы (базовые)***																																													
ОУДБ.01	Русский язык	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	2		6	44	78	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.02	Литература	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	2		6	44	95	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.03	Иностранный язык	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		4	8	2	2	4		8	48	90	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.04	История	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	2		6	44	95	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.05	Физическая культура	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	3		7	45	79	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	К	К				0					0						0					0			36	2	38					0	38	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.07	Астрономия	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.01	Математика	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4	4		4	12	2	3			5	81	151	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.02	Экономика	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	6	6	16	54	54	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.03	Право	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4		4	10	2				2	60	100	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.04	География	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.02	Обществознание	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4	2		4	10	2	2			4	62	96	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.10	Естествознание	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	2	4	10	48	180	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.12	Экология	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УДД.02	Психология общения	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УДД.03	Основы исследовательской и проектной	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4				8					0					0					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К				0					0			2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2		2	6	2	2	2		6	26	26	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	УП.01 Учебная практика	К	К				0					0						0					0					0	12	6	12	6	36	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Промежуточная аттестация		К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Охрана труда	К	К				0					0						0					0					0					0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.03	Право	К	К				0					0						0					0					0				18	18	18	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа		К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К				0					0			2	2	2	6	2	2	2		6					0					0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К				0					0						0				2	2	2	2		4	8	2	9	1	2	14	24	24	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО				36	36	36	108	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	**864**	**1476**											

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2021 год: сентябрь 1\4	6\11	13\18	20\25		октябрь 27\2	4\9	11\16	18\23	25\30		ноябрь 1\6	8\13	15\20	22\27		декабрь 29\4	6\11	13\18	20\25		1 семестр
				номера календарных недель																					
				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																					
		1с	2с	1	2	3	4		5	6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		
ОУДБ.01	Русский язык	16	20		2		2	4		2		2		4	2				2	2		4		6	16
ОУДБ.02	Литература	32	44	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2		2	6	2	2	2	2	8	32
ОУДБ.03	Родной язык		36					0						0					0					0	0
ОУДБ.04	Иностранный язык	36	45	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2		2	6	2	2	2	6	12	36
ОУДБ.05	История	32	44	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2		2	6	2	2	4		8	32
ОУДБ.06	Физическая культура	30	38	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2		2	6	2	2	2		6	30
ОУДБ.12	Экология	36		4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4		2	8					0	36
ОУДП.01	Математика	59	75	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4		4	12	4	4	3		11	59
ОУДП.02	Экономика	35		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2		2	6	2	2	2	5	11	35
ОУДП.04	Информатика	59	49	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4		4	12	4	4	3		11	59
УДД.04	Рисование и лепка		40					0						0					0					0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	72		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6		6	16	4	6			10	72
ОП.02	Основы товароведения продовольственных	45	61	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2		2	8	4	2	5		11	45
ОП.11	Физическая и коллоидная химия		50					0						0					0					0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	52	58	6		6		12	6		6		6	18		6		6	12		6	4		10	52
УП.01	УП.01 Учебная практика	36			6		6	12		6		6		12	6				6	6				6	36
ПП.01	ПП.01 Производственная практика	36	72					0						0			36		36					0	36
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к		44					0						0					0					0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к		44					0						0					0					0	0
УП.05	УП.05 Учебная практика		36					0						0					0					0	0
ПП.05	ПП.05 Производственная практика		72					0						0					0					0	0
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0
ОУДП.02	Экономика	18						0						0					0			2	16	18	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	18						0						0				2	2	2	4	3	7	16	18
ОУДБ.01	Русский язык		10					0						0					0					0	0
ОУДП.01	Математика		10					0						0					0					0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		8					0						0					0					0	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации		8					0						0					0					0	0
ВСЕГО		612	864	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	612

Индекс	Компоненты программы	2022 год: январь 2\7	3\8	10\15	17\22	24\29		февраль 31\5	7\12	14\19	21\26		март 28\5	7\12	14\19	21\26	28\2		апрель 4\9	11\16	18\23	25\30		май 2\7	9\14	16\21	23\28		июнь 30\4	6\11	13\18	20\25		2 семестр	Итого
		номера календарных недель																																		
		1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13	14		15	16	17	18		19	20	21	22		23	24	25	26				
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																		
		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				
ОУДБ.01	Русский язык	К	К	2			2		2		2	4		2		2		4	2				2	2		2		4	2		2		4	20	36
ОУДБ.02	Литература	К	К	2	2		4		2	2	2	6	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2	2	2	8	2	2	2	6	12	44	76
ОУДБ.03	Родной язык	К	К	2	2		4		2	2	2	6	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2	2	2	8	2	2			4	36	36
ОУДБ.04	Иностранный язык	К	К	4	2		6		4	2	4	10	2	4	2	4	2	14	4	2			6	4	2	2	1	9					0	45	81
ОУДБ.05	История	К	К	2	4		6		2	4	2	8	4	2	4	2	4	16	2	4			6	2	4	2		8					0	44	76
ОУДБ.06	Физическая культура	К	К	2	2		4		2	2	2	6	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2	2	2	8	2	2	2		6	38	68
ОУДБ.12	Экология	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36
ОУДП.01	Математика	К	К	4	4		8		4	4	4	12	4	4	4	4	4	20	4	4			8	4	4	4	4	16	4	4	3		11	75	134
ОУДП.02	Экономика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	35
ОУДП.04	Информатика	К	К	4	2		6		4	2	4	10	2	4	2	4	2	14	4	2			6	4	2	4	3	13					0	49	108
УДД.04	Рисование и лепка	К	К	2	2		4		2	2	2	6	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	40	40
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	К	К				0					0						0					0					0					0	0	72
ОП.02	Основы товароведения продовольственных	К	К	2	4		6		2	4	2	8	4	2	4	2	4	16	2	4			6	2	4	2	4	12	2	4	2	5	13	61	106
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	К	К	4	2		6		4	2	4	10	2	4	2	4	2	14	4	2			6	4	2	4	2	12	2				2	50	50
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	2	4		6		2	4	2	8	4	2	4	2	4	16	2	4			6	2	4	2	4	12	2	4	2	2	10	58	110
УП.01	УП.01 Учебная практика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	36
ПП.01	ПП.01 Производственная практика	К	К			36	36	36				36						0					0					0					0	72	108
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К	4	6		10		4	6	4	14	6	4	6	4		20					0					0					0	44	44
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К				0					0					6	6	4	6			10	4	6	4	4	18	4	4			8	42	42
УП.05	УП.05 Учебная практика	К	К				0					0						0					0				6	6	12	12	6		30	36	36
ПП.05	ПП.05 Производственная практика	К	К				0					0						0			36	36	72					0					0	72	72
	Промежуточная аттестация	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0
ОУДП.02	Экономика	К	К				0					0						0					0					0					0	0	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	К	К				0					0						0					0					0					0	0	18
ОУДБ.01	Русский язык	К	К				0					0						0					0					0			4	6	10	10	10
ОУДП.01	Математика	К	К				0					0						0					0					0			3	7	10	10	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К				0					0						0					0			2		2			8		8	10	10
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации	К	К				0					0						0					0					0				8	8	8	8
ВСЕГО				36	36	36	108	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	864	1476

Индекс	Компоненты программы	июль 27\2	4\9	11\16	18\23	25\30		август 1\6	8\13	15\20	22\27	29\3
		27	28	29	30	31		32	33	34	35	36
		44	45	46	47	48		49	50	51	52	53
ОУДБ.01	Русский язык	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.02	Литература	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.03	Родной язык	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.04	Иностранный язык	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.05	История	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.06	Физическая культура	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.12	Экология	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДП.01	Математика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДП.02	Экономика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДП.04	Информатика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
УДД.04	Рисование и лепка	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОП.02	Основы товароведения продовольственных	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
УП.01	УП.01 Учебная практика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ПП.01	ПП.01 Производственная практика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
УП.05	УП.05 Учебная практика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ПП.05	ПП.05 Производственная практика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДП.02	Экономика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДБ.01	Русский язык	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ОУДП.01	Математика	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации	К	К	К	К	К		К	К	К	К	К
ВСЕГО												

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь						октябрь					ноябрь					декабрь						1 семестр
				1\3	5\10	12\17	19\24	26\1		3\8	10\15	17\22	24\29		31\5	7\12	14\19	21\26		28\3	5\10	12\17	19\24	26\28		
				номера календарных недель																						
				37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49		50	51	52	53	54		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																						
		1с	2с	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18		
ОУДБ.06	Физическая культура	24		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6						0	24
УДД.01	История родного края	32			2	4	2	4	12	2	4	2	4	12	2	4	2		8						0	32
ОП.03	Техническое оснащение и организация		72						0					0					0						0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		72						0					0					0						0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	44	32		4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4		12						0	44
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		68						0					0					0						0	0
ОП.09	Физическая культура		40						0					0					0						0	0
ОП.12	История кухни народов мира		36						0					0					0						0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к		46						0					0					0						0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к		108						0					0					0						0	0
УП.02	УП.02 Учебная практика		72						0					0					0						0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к	36		8	6	8	6	8	36					0					0						0	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	44	78						0	6	8	6	8	28	6	8	2		16						0	44
УП.03	УП.03 Учебная практика		72						0					0					0						0	0
ПП.03	ПП.03 Производственная практика		108						0					0					0						0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	142		8	10	12	10	12	52	10	12	10	12	44	10	12	10	14	46						0	142
УП.05	УП.05 Учебная практика	108			12	6	12	6	36	12	6	12	6	36	12	6	12	6	36						0	108
ПП.05	ПП.05 Производственная практика	144							0					0					0	36	36	36	36		144	144
Промежуточная аттестация									0					0					0						0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	18							0					0			2	16	18						0	18
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка	18							0					0					0					18	18	18
ОП.03	Техническое оснащение и организация		8						0					0					0						0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к		16						0					0					0						0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка		12						0					0					0						0	0
Самостоятельная работа									0					0					0						0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация		4						0					0					0						0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4						0					0					0						0	0
ОП.12	История кухни народов мира		4																							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки		4																							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к		6						0					0					0						0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	2	2						0					0			2		2						0	2
ВСЕГО		**612**	**864**	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**162**	**36**	**36**	**36**	**36**	**144**	**36**	**36**	**36**	**36**	**144**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**162**	**612**

Индекс	январь					февраль					март						апрель					май					июнь						2 семестр	Итого	июль					август			
	29\7	9\14	16\21	23\28		30\4	6\11	13\18	20\25		27\4	6\11	13\18	20\25	27\1		3\8	10\15	17\22	24\29		1\6	8\13	15\20	22\27		29\3	5\10	12\17	19\24	26\28				3\8	10\15	17\22	24\29	31\5	7\12	14\19	21\26	28\2
	номера календарных недель																																										
	1	2	3	4		5	6	7	8		9	10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21		22	23	24	25	26				27	28	29	30	31	32	33	34	35
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																										
	19	20	21	22		23	24	25	26		27	28	29	30	31		32	33	34	34		35	36	37	38		39	40	41	42	43				44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОУДБ.06	К	К			0					0						0					0					0						0	0	24	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УДД.01	К	К			0					0						0					0					0						0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4		4	2	10					10	10	68	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.05	К	К	4	4	8	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16	4		4		8						0	68	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2				2						0	32	76	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	К	К	4	2	6	4	2	4	2	12	4	2	4	2	2	14					0		36			36						0	68	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2		2	2	6						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.12	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2		2	2	6						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	К	6	8	8	22	8	8			16						0					0					0						0	38	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	К	К			0			8	8	16	8	8	8	8	8	40	8	6	8	6	28	8		8	6	22						0	106	106	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	К	К			0					0						0	6	12	6	12	36	6		6	12	24						0	60	60	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	К	К	6	4	10	6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20	2				2						0	78	122	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.03	К	6	6	6	18	6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30					0					0						0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.03	К	К			0					0						0					0					0	36	36	36	36		144	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	К	К			0					0						0					0					0						0	0	142	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	К	К			0					0						0					0					0						0	0	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05	К	К			0					0						0					0					0						0	0	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Промежуточная аттестация	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	К	К			0					0						0					0					0						0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.05	К	К			0					0						0					0					0						0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	К	К			0					0						0					0					0					8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	К	К			0					0						0					0	6		10		16						0	16	16	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.03	К	К			0					0						0					0				12	12						0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	К	К			0					0						0	2		2		4					0						0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.05	К	К			0					0				2	2	4					0					0						0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.12	К	К			0					0						0	2		2		4					0						0	4	4									
МДК.02.01	К	2		2	4					0						0					0					0						0	4	4									
МДК.02.02	К	К			0		2		2	4		2				2					0					0						0	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	К	К			0					0						0					0					0						0	0	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		**18**	**36**	**36**	**90**	**36**	**36**	**36**	**36**	**144**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**180**	**36**	**36**	**36**	**36**	**144**	**36**	**36**	**36**	**36**	**144**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**162**	**864**	**1476**									

Индекс	Компоненты программы	ч\УП 1с	ч\УП 2с	2023 год: сентябрь 1\2	4\9	11\16	18\23	25\30		октябрь 2\7	9\14	16\21	23\28		ноябрь 30\4	6\11	13\18	20\25		декабрь 27\2	4\9	11\16	18\23	25\30		1 семестр
				номера календарных недель																						
				37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49		50	51	52	53	54		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																						
		1с	2с	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18		
ОП.04	Экономические и правовые основы		36						0					0					0						0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	36	40		4	4	4	4	16	4	4			8					0		4	8			12	36
ОП.09	Физическая культура	18	28		2	2	2	2	8	2	2			4					0		2	2	2		6	18
ОП.10	Информационные технологии для ведения	68			8	8	8	8	32	8	8			16					0		8	12			20	68
ОП.12	История кухни народов мира	26			2	2	2	2	8	2	2			4					0		2	4	4	4	14	26
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском	50			6	6	6	6	24	6	6			12					0		6	6	2		14	50
ОП.14	Диетология и основы детского питания		62						0					0					0						0	0
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		52						0					0					0						0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	54			8	2	8	2	20	8	2			10					0		8	2	10	4	24	54
УП.02	УП.02 Учебная практика	72		12	6	12	6	12	48	6	12			18					0		6				6	72
ПП.02	ПП.02 Производственная практика	252							0			36	36	72	36	36	36	36	144	36					36	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		36						0					0					0						0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		96						0					0					0						0	0
УП.04	УП.04 Учебная практика		108						0					0					0						0	0
ПП.04	ПП.04 Производственная практика		108						0					0					0						0	0
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		32						0					0					0						0	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		36						0					0					0						0	0
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности		32						0					0					0						0	0
УП.06	УП.06 Учебная практика		36						0					0					0						0	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72						0					0					0						0	0
Промежуточная аттестация									0					0					0						0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	12							0					0					0			2	10		12	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	12							0					0					0				4	8	12	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	12							0					0					0				4	8	12	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		8						0					0					0						0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		10						0					0					0						0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к		10						0					0					0						0	0
ПМ.06	Основы предпринимательства и		8						0					0					0						0	0
Самостоятельная работа									0					0					0						0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения								0					0					0						0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к								0					0					0						0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы		6						0					0					0						0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		10						0					0					0						0	0
ОП.14	Диетология и основы детского питания		4						0					0					0						0	0
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		4						0					0					0						0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		6						0					0					0						0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		12						0					0					0						0	0
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		6						0					0					0						0	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		6						0					0					0						0	0
ВСЕГО		612	864	12	36	36	36	36	156	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	168	612

Индекс	Компоненты программы	2023 год: ноябрь 1\6	8\13	15\20	22\27		декабрь 29\3	5\10	12\17	19\24		2024 год: январь 26\2	4\9	11\16	18\23	25\30		февраль 1\6	8\13	15\20	22\27		март 29\4	6\11	13\18	20\25		апрель 27\1	3\8	10\15	17\22	24\29		май 1\6	8\13	15\20	22\27		июнь 29\4	6\11	13\18	20\25		2 семестр	Итого
		номера календарных недель																																											
		1	2	3	4		5	6	7	8		9	10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21		22	23	24	25		26	27	28	29		31	32	33	34		35	36	37	38		39	40	41	42	43			
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																											
		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																				
ОП.04	Экономические и правовые основы	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8				2	2	2	2			4	36	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	К	4	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8				2	2	2	2			4	40	76
ОП.09	Физическая культура	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0					0	28	46
ОП.10	Информационные технологии для ведения	К	К			0					0						0					0					0					0	0	68
ОП.12	История кухни народов мира																																	
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском	К	К			0					0						0					0					0					0	0	50
ОП.14	Диетология и основы детского питания	К	К	4	4	8	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16				2	2					0	62	62
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-	К	К	4	2	6	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12				4	4	2				2	52	52
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0					0	0	54
УП.02	УП.02 Учебная практика	К	К			0					0						0					0					0					0	0	72
ПП.02	ПП.02 Производственная практика	К	К			0					0						0					0					0					0	0	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К	8	10	18	8	10			18						0					0					0					0	36	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0			8	10	18	8	10	8	10	8	44	10	8	10	6	34					0					0	96	96
УП.04	УП.04 Учебная практика	К	К			0					0	6	6	6	6	6	30	6	12	12	12	42				12	12	12	12			24	108	108
ПП.04	ПП.04 Производственная практика	К	К			0					0						0					0	36	36	36		108					0	108	108
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К	8	8	16	8	8			16						0					0					0					0	32	32
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К			0			8	8	16	8	8	4			20					0					0					0	36	36
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	К	К			0					0			4	8	8	20	8	2	2		12					0					0	32	32
УП.06	УП.06 Учебная практика	К	К	6	6	12	6	6	6	6	24						0					0					0					0	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация	К	К			0					0						0					0					0		12	36	24	72	72	72
Промежуточная аттестация		К	К			0					0						0					0					0					0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	К	К			0					0						0					0					0					0	0	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0					0	0	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	К	К			0					0						0					0					0					0	0	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	К	К			0					0						0					0					0		8			8	8	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0	10				10	10	10
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к	К	К			0					0						0					0					0	2	8			10	10	10
ПМ.06	Основы предпринимательства и	К	К			0					0						0					0					0		8			8	8	8
Самостоятельная работа		К	К			0					0						0					0					0					0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	К	К			0					0						0					0					0					0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0					0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы	К	К			0					0						0					0					0	6				6	6	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	К	8			8					0						0					0					0	2				2	10	10
ОП.14	Диетология и основы детского питания	К	К			0					0						0					0				4	4					0	4	4
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-	К	К			0					0						0					0					0		4			4	4	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0				2	2				2	2	2				2	6	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0	8	4			12	12	12
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К			0					0						0				4	4				2	2					0	6	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К			0					0						0					0				6	6					0	6	6
ВСЕГО			12	36	36	84	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	24	168	864	1476

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		2023 год																						1 семестр	2024 год																															2 семестр	Итого
				сентябрь						октябрь					ноябрь					декабрь							январь					февраль					март						апрель					май					июнь							
				1\2	4\9	11\16	18\23	25\30		2\7	9\14	16\21	23\28		30\4	6\11	13\18	20\25		27\2	4\9	11\16	18\23	25\30			1\6	8\13	15\20	22\27		29\3	5\10	12\17	19\24		26\2	4\9	11\16	18\23	25\30		1\6	8\13	15\20	22\27		29\4	6\11	13\18	20\25		27\1	3\8	10\15	17\22	24\29			
	номера календарных недель			37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49		50	51	52	53	54			1	2	3	4		5	6	7	8		9	10	11	12	13		14	15	16	17		18	19	20	21		22	23	24	25	26			
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс	1с	2с	1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18			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			
ОП.04	Экономические и правовые основы		36						0					0					0						0	0	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8				2	2	2	2				4	36	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	36	40		4	4	4	4	16	4	4			8					0		4	4	4		12	36	К	4	2	2	8	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8				2	2	2	2				4	40	76
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	16			2	2	2	2	8	2	2			4					0		2	2			4	16	К	К			0					0						0					0					0						0	0	16
ОП.09	Физическая культура	18	28		2	2	2	2	8	2	2			4					0		2	2	2		6	18	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2		6					0						0	28	46
ОП.10	Информационные технологии для ведения	68			8	8	8	8	32	8	8			16					0		8	8	4		20	68	К	К			0					0						0					0					0						0	0	68
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском	50			6	6	6	6	24	6	6			12					0		6	6	2		14	50	К	К			0					0						0					0					0						0	0	50
ОП.14	Диетология и основы детского питания		62						0					0					0						0	0	К	К	4	4	8	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	16				2	2						0	62	62
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		52						0					0					0						0	0	К	К	4	2	6	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12				4	4	2					2	52	52
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	54			8	2	8	2	20	8	2			10					0		8	2	10	4	24	54	К	К			0					0						0					0					0						0	0	54
УП.02	УП.02 Учебная практика	72		12	6	12	6	12	48	6	12			18					0		6				6	72	К	К			0					0						0					0					0						0	0	72
ПП.02	ПП.02 Производственная практика	252							0			36	36	72	36	36	36	36	144	36					36	252	К	К			0					0						0					0					0						0	0	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		36						0					0					0						0	0	К	К	8	10	18	8	10			18						0					0					0						0	36	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		96						0					0					0						0	0	К	К			0			8	10	18	8	10	8	10	8	44	10	8	10	6	34					0						0	96	96
УП.04	УП.04 Учебная практика		108						0					0					0						0	0	К	К			0					0	6	6	6	6	6	30	6	12	12	12	42				12	12	12	12				24	108	108
ПП.04	ПП.04 Производственная практика		108						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0	36	36	36		108						0	108	108
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		32						0					0					0						0	0	К	К	8	8	16	8	8			16						0					0					0						0	32	32
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		36						0					0					0						0	0	К	К			0			8	8	16	8	8	4			20					0					0						0	36	36
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности		32						0					0					0						0	0	К	К			0					0			4	8	8	20	8	2	2		12					0						0	32	32
УП.06	УП.06 Учебная практика		36						0					0					0						0	0	К	К	6	6	12	6	6	6	6	24						0					0					0						0	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0			12	36	24	72	72	72
Промежуточная аттестация									0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	12							0					0					0			2	10		12	12	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	12							0					0					0				2	10	12	12	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	12							0					0					0				2	10	12	12	К	К			0					0						0					0					0						0	0	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		8						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0			8			8	8	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		10						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0		10				10	10	10
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к		10						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0		2	8			10	10	10
ПМ.06	Основы предпринимательства и		8						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0			8			8	8	8
Самостоятельная работа									0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0
ОП.10	Информационные технологии для ведения	4							0					0					0			4			4	4	К	К			0					0						0					0					0						0	0	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	6							0					0					0			6			6	6	К	К			0					0						0					0					0						0	0	6
ОП.04	Экономические и правовые основы		6						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0	6					6	6	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		10						0					0					0						0	0	К	8			8					0						0					0					0	2					2	10	10
ОП.14	Диетология и основы детского питания		4						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0				4	4						0	4	4
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-		4						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0		4				4	4	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		6						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0				2	2				2	2	2					2	6	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к		12						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0					0	8	4				12	12	12
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		6						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0				4	4				2	2						0	6	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие		6						0					0					0						0	0	К	К			0					0						0					0				6	6						0	6	6
ВСЕГО		612	864	12	36	36	36	36	156	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	168	612		12	36	36	84	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	168	864	1476

5.3. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, с учетом профессиональной направленности программ СПО, включающая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности

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

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

Требования включают:

– освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

– способность их использования в познавательной и социальной практике;

– самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

– повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;

– формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

– формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

– развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

– формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

– решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

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

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

– формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах,

национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

– практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

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

– подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

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

В соответствии с указанной целью программа развития УУД:

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

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

– включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий;

– обеспечение преемственности программы развития универсальных учебных действий при переходе от основного общего к среднему профессиональному образованию, для освоения общих компетенций

среднего профессионального образования.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. Отличительными особенностями обучающихся первого и второго курса являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

Среднее профессиональное образование — этап, когда все приобретенные ранее компетенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер общих компетенций. Компетенции, сформированные в основной школе на предметном содержании, теперь могут быть перенесены на профессиональную деятельность.

5.3.3.Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности.

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

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет подросткам обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности. Универсальные учебные действия в процессе взросления из средства (того, что самим процессом своего становления обеспечивает успешность решения предметных задач) постепенно превращаются в объект (в то, что может учеником рассматриваться, анализироваться, формироваться как бы непосредственно). Этот процесс, с одной стороны, обусловлен

спецификой возраста, а с другой – глубоко индивидуален, взрослым не следует его форсировать.

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

Другим принципиальным отличием этого возрастного периода является широкий перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации. Выращенные на базе предметного обучения и отрефлексированные, универсальные учебные действия начинают испытываться на универсальность в процессе пробных действий в различных жизненных контекстах.

К уровню среднего профессионального образования предъявляется требование открытости: обучающимся целесообразно предоставить возможность участвовать в различных учебных курсах , осуществить управленческие или предпринимательские пробы, проверить себя в гражданских и социальных проектах, принять участие в волонтерском движении и т.п.

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

При переходе на уровень среднего профессионального образования важнейшее значение приобретает профессиональное самоопределение обучающихся. В этом возрасте усиливается полимотивированность

деятельности, чтопомогает обществу решать свои задачи в отношении обучения и развития молодежи, но, с другой стороны, создает кризисную ситуацию бесконечных проб, трудностей в самоопределении, остановки в поиске, осуществлении окончательного выбора целей.

Недостаточный уровень сформированности регулятивных универсальных учебных действий к началу обучения на уровне среднего профессионального образования существенно сказывается на успешности обучающихся. Переход на индивидуальные образовательные траектории, сложное планирование и проектирование своего будущего, согласование интересов многих субъектов, оказывающихся в поле действия обучающихся, невозможны без базовых управленческих умений (целеполагания, планирования, руководства, контроля, коррекции). На уровне среднего профессионального образования регулятивные действия должны прирасти за счет развернутого управления ресурсами, умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве.

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

Последнее тесно связано с познавательной рефлексией.

Открытое образовательное пространство на уровне среднего профессионального образования является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста. Важной характеристикой уровня среднего профессионального образования является повышение

вариативности. Обучающийся 1 курса оказывается в сложной ситуации адаптации к будущей профессии.. Преподаватели и обучающиеся нацеливаются на то, чтобы решить две задачи: во-первых, построить системное видение самого учебного предмета и его связей с другими предметами (сферами деятельности); во-вторых, осознать учебный предмет как набор средств решения широкого класса предметных и профессиональных задач. При таком построении содержания образования создаются необходимые условия для завершающего этапа формирования универсальных учебных действий.

5.3.4. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

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

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

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

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

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

– обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации,

форм и методов ведения коммуникации;

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

5.3.4.1 Формирование познавательных универсальных учебных действий

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

а) объяснять явления с научной точки зрения;

б) разрабатывать дизайн научного исследования;

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

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

Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего профессионального образования организуются образовательные события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира.

Например:

– полидисциплинарные и метапредметные погружения и интенсивы в виде недель естественно-научных, гуманитарных, социально-экономических, профессиональных дисциплин;

– методологические и философские семинары;

– образовательные экскурсии;

– учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает:

✓ выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;

✓ выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами:

- ✓ психологией, социологией, бизнесом и др.;
- ✓ выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

5.3.4.2 Формирование коммуникативных универсальных учебных действий

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

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

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

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

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

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

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

– межколледжные, региональные мероприятия обучающихся; материал, используемый для постановки задачи на мероприятияях, должен носить полидисциплинарный характер и касаться ближайшего будущего;

– комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

– комплексные задачи, направленные на решение проблем местного сообщества;

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

– 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;

б) 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 школах и университетах;

б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

5.3.4.3 Формирование регулятивных универсальных учебных действий

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

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

а) самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;

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

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

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

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

е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

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

5.3.5. Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью Колледжа.

На уровне среднего профессионального образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни, культуры и профессии.

На уровне среднего профессионального образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

На уровне среднего профессионального образования сам обучающийся

определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к Колледжу социальными и культурными сообществами.

5.3.6. Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

– исследовательское;
– инженерное;
– прикладное;
– бизнес-проектирование;
– информационное;
– социальное;
– игровое;
– творческое.

На уровне среднего профессионального образования приоритетными направлениями являются:

– социальное;
– бизнес-проектирование;
– исследовательское;
– курсовое;
– информационное.

5.3.7. Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

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

– о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и

проектной деятельности;

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

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

– об истории науки;

– о новейших разработках в области науки и технологий;

– о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);

– о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

– решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;

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

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

– использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

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

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

деятельностей обучающиеся научатся:

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

– восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;

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

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

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

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

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

– адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

– адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

– адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

5.3.8. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий 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. Условия включают:

– 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 во внутриколледжном семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;

– педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

– педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

– характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;

– педагоги владеют методиками формирующего оценивания; наличие позиции тьютора или педагога, владеющего навыками тьюторского сопровождения обучающихся;

– педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства колледжа, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

– сетевое взаимодействие Колледжа с другими организациями общего, профессионального и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

– обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в колледже, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, обеспечения тьюторского сопровождения образовательной траектории обучающегося);

– обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;

– привлечение дистанционных форм получения образования (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, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных

культур;

– обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования 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: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри колледжа как во время занятий, так и вне их. Нецелесообразно допускать ситуации, при которых на уроках разрушается коммуникативное пространство (нет учебного сотрудничества), не происходит информационного обмена, не затребована читательская компетенция, создаются препятствия для собственной поисковой, исследовательской, проектной деятельности.

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. Иными словами, 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.

Например, читательская компетенция наращивается не за счет специальных задач, лежащих вне программы или искусственно добавленных к учебной программе, а за счет того, что поставленная учебная задача

требует разобраться в специально подобранных (и нередко деформированных) учебных текстах, а ход к решению задачи лежит через анализ, понимание, структурирование, трансформацию текста. Целесообразно, чтобы тексты для формирования читательской компетентности подбирались педагогом или группой педагогов-предметников. В таком случае шаг в познании будет сопровождаться шагом в развитии универсальных учебных действий.

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.

5.3.9 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных Колледжем модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося (например, образовательное событие, защита реализованного проекта, представление учебно-исследовательской работы).

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действийдолжно отвечать требованиям

– материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;

– в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных курсов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.).

– в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;

– во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

– для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, разрабатывается самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки используются оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;

– правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события;

– каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;

– на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться;

– в рамках реализации оценочного образовательного события должна

быть предусмотрена возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся могут быть использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Публично должны быть представлены два элемента проектной работы:

– защита темы проекта (проектной идеи);

– защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

– актуальность проекта;

– положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;

– ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;

– риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.

2. Актуальность проекта.

3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получат как сам автор, так и другие люди.

4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.

5. Ход реализации проекта.

6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

– оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта;

– для оценки проектной работы должна быть создана экспертная комиссия, в которую должны обязательно входить педагоги и представители администрации образовательных организаций, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

– оценивание производится на основе критериальной модели;

– для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент; способ агрегации данных, формат вывода данных и способ презентации итоговых оценок обучающимся и другим заинтересованным лицам определяет Колледж;

– результаты оценивания универсальных учебных действий в

формате, принятом Колледжем доводятся до сведения обучающихся.

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

– естественно-научные исследования;

– исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки школьной программы, например в психологии, социологии);

– экономические исследования;

– социальные исследования;

– научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов.

Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

II.5.4. Программа коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли учителя; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

II.5.4.1. Цель программы коррекционной работы — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости

Цель определяет задачи:

– выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;

– создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;

– коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);

– обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности;

– выявление профессиональных предпочтений, интересовобучающихся с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному развитию

– осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными

работодателями;

– проведение информационно-просветительских мероприятий.

II.5.4.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации обучающихся. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности Колледжа.

Характеристика содержания

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят учителя-предметники и все специалисты (психолог, социальный педагог).

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностейобучающихся с ОВЗ,

инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в Колледже к диагностической работе привлекаются разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК остатусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (четверть, триместр, год), чем весь уровень среднего образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями-предметниками. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: психологом,социальными педагогами. Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеаудиторной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощьна занятиях (тьютор, заведующие отделениями). Роль тьюторов могут выполнять одногруппникиобучающихся с особыми образовательными потребностями, помогая школьникам в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с аутистическими проявлениями может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Коммуникационный практикум», «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих подростков, кроме перечисленных занятий, обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированиюпроизношения.

Для слабовидящих учеников необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения.

Подросткам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом (как с общим, так и со специальным – при необходимости) по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости школьников с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических объединений и ПЦК

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных

условий для обучения и компенсации недостатковобучающихся с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

– Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеуаудиторной и внеучебной деятельности педагогом группы и группой специалистов: психологом, социальным педагогом.

– Педагог группы проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения.В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

– Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией Колледжа и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога со администрацией Колледжа включает просветительскую и консультативную деятельность.

– Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

– Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с обучающимися с нарушениями речи, их родителями, педагогами, со администрацией Колледжа (по запросу).

– В ходе консультаций с обучающимися с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях

логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития обучающихся, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

– Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи обучающихся, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия педагогами и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных уроках, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

– Консультативная работа с администрацией Колледжа проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитанияобучающихся с ОВЗ.

– Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами-предметниками, психологом, логопедом и администрацией Колледжа по вопросам обучения и воспитанияобучающихся с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению;обсуждается динамика успеваемости обучающихся сОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

– Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических

объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

II.5.4.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, логопеда, дефектолога, тьюторов.

ПКР может разрабатывается рабочей группой Колледжа поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе – инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих обучающихся на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ,инвалидов, а также собучающимися, попавшими в сложную жизненную ситуацию.

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 обучающимися с ОВЗ; принимается итоговое решение.

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 обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами Колледжа (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, логопедом, дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами конкретной образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки обучающихся.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Колледже осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для них комфортной и безопасной образовательнойсреды. Целесообразноучастие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы

по защите прав и интересовобучающихся с ОВЗ, в развитии профессиональных интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами Колледжа с педагогами, 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 осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы Колледжа.

Педагог-психолог проводит 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 собучающимися педагог-психолог может проводить консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог (психолог) осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

II.5.4.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, 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 (учителей, социальных педагогов, педагогов.) и специалистов: дефектологов, психологов, медицинских работников внутри Колледжа; 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 .

Программа коррекционной работы отражается 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 аудиторной деятельности. Преподаватель-предметник 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), 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 групп.

Эта работа также проводится в учебной внеурочной деятельности в различных группах: группе, параллели, на уровне образования по специальным предметам (разделам), отсутствующим в учебном плане нормально развивающихся сверстников. Например, учебные занятия по одному или по два часа в неделю реализуются:

Коррекционная работа осуществляется по программе воспитательнойработы 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, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие обучающихся с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития их потенциала.

II.5.4.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют готовность к профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных профессиональных компетенций, что

позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и осуществлять профессиональную деятельность.

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, употребленияалкоголя, наркотиков);

– осознанное развитие профессиональных навыков 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 социальныхинститутов.

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

Обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными общими и профессиональными компетенциями в рамках образовательной программы

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательной программы, обучающиеся, 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 освоившие часть образовательной программы и (или) отчисленные из

Колледжа, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному Колледжем.

РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежу-точной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лабо-ратории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материала-ми, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений:

Учебныйкорпус	Перечень специальных помещений. Номер кабинета, лаборатории	Оснащениекабинетов, лабораторий мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет № 203/1 информатики	Стол компьютерный – 7 шт. Стулья ученические – 7 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок – 7 шт. Монитор – 7 шт. Клавиатура компьютерная – 7 шт. Мышь компьютерная – 7 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 206 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Сканер – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер – 1 шт. Клавиатуракомпьютерная – 1 шт. Мышькомпьютерная – 1 шт. Доскаученическая – 1 шт.

г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 208 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 210 общеобразова-тельных дисциплин (Русский язык, Литература)	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 6 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 212 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 213 безопасности жизнедеятель-ности и охраны труда;	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 16 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Телевизор – 1 шт.
г. Челябинск ул.	Кабинет 301	Стулья ученические – 30 шт.

Шоссе Металлургов, 47	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Лабораторное оборудование. Химические реактивы.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 303 технического оснащения и организации рабочего места.	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 17 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 5 шт. Системный блок - 1шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Сканер – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 304иностранного языка	Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая – 12 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 305 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт.

		Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 306социально-экономических дисциплин	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 18 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 307 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 308иностранного языка	Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая – 12 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 309 математики	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 16 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 310 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Партаученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт.

		Ноутбук – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Сканер – 1 шт. Проектор - 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 311 товароведения продовольствен-ных товаров;	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Сканер – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Весы электронные – 10 шт. Контрольно-кассовая машина - 8шт. POS-терминал – 5 шт. Сканер штрих-кода – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Спортивныйзал	Бодибар PlastepPRO1кг - 16 шт. Гантелинеопреновые Starfit1кг – 10 шт. Диск Здоровье - 5 шт. Коврик для йоги и фитнеса - 16 шт. Ролик для пресса – 5 шт. Стойка Елочка на 20гантелей – 1 шт. Эспандер трубчатый AtemiATT02 – 10 шт. Шведская стенка с навесным оборудованием – 3 шт. СкамейкагимнастическаяГимнастСтандарт – 5 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория №1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд);	Стулья ученические – 10 шт. Парта ученическая – 6 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Столы производственные – 10 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Холодильный шкаф - 1 шт. Холодильникбытовой – 1 шт. Плита электрическая 4-х конфорочная – 2 шт. Машина стиральная (автомат) – 1 шт. Весы настольные – 2 шт. Миксеры кондитерские – 3 шт. Тестомесильная машина – 1 шт.

		Погружной миксер – 2 шт. Производственный инвентарь. Рецикулятор–1шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория №2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Стулья ученические – 12 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул для преподавателя – 1 шт. Стеллаж - 5 шт. Столы производственные – 11 шт. Плита электрическая 4-х конфорочная – 2 шт. Холодильный шкаф – 1 шт. Холодильник бытовой – 1 шт. Весы настольные – 2 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Мясорубка производственная – 1 шт. Машина производственная робокор Производственный инвентарь Рецикулятор – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория№3 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Столы производственные – 17 шт. Стеллаж - 6 шт. Пароконвектомат – 5 шт. Холодильник бытовой – 5 шт. Плита индукционная 4-х конфорочная – 5 шт. Миксер погружной – 5 шт. Весынастольные – 5 шт. Машина взбивальная -5 шт. Соковыжимальная машина – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Производственный инвентарь Рецикулятор – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 203Компьютерныйкабинет	Стол компьютерный – 11 шт. Кресло офисное – 11 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Сканер – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Ноутбук – 11 шт Мышь компьютерная – 12 шт. Доска передвижная – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№21	Стол компьютерный из 3-х столов – 1 шт. Стул – 30 шт., Учебные парты(столы) – 16 шт.,

		Доска одностворчатая – 1 шт., Кресло черное на колесиках – 1 шт., Проектор Epson – 1 шт., Проекционный экран настенный - 1 шт., Системный блок «IRU» - 1 шт., Клавиатура – 1 шт., Колонки Genius – 1 шт., Ноутбук Dell - 1 шт., Монитор Samsung – 1 шт., Принтер Lexmark – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет №22	Столы ученические (новые) – 15 шт., стулья ученические (новые, мягкие черные) - 30 шт., Стол для преподавателя – 1 шт., Стол полукруглый серый – 2 шт., Стол для преподавателя боковой - 1шт., Тумба для стола одностворчатая серая - 1 шт., Стойка для цветов длинная, узкая, серая – 1 шт., Трибуна для выступления – 1 шт., Стул на колесиках – 1 шт., Доска классная зеленая 3-х створчатая (новая) – 1 шт., Софит – 1 шт., Стойка мобильная - 1 шт., Ноутбук HP – 1 шт., Телевизор BBK – 1 шт., Облучатель рециркулятор – 1 шт., Часы круглые настенные – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№23	Доска интерактивная - 1 шт., Стол преподавателя – 2 шт., Стул мягкий черный - 1 шт., Учебные парты – 10 шт., Стул ученический – 12 шт., Системный блок Crown – 1 шт., Монитор«LG» - 1 шт., Принтер«Kyocera» -1 шт., Клавиатура - 1 шт., Экран настенный - 1шт., Проекторeiki - 1 шт., Софит – 1 шт., Колонка Crown – 2 шт., Принтер цветной Epson – 1 шт., Магнитная доска – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№24	Доска ученическая 2-х створчатая настенная

		– 1 шт., Стол преподавателя - 1 шт., Стол преподавателя свыдвижными ящиками – 1 шт., Стул – 1 шт., Учебные парты - 10 шт., Стул ученический – 19 шт., Софит – 1 шт., Системныйблок«DEPO» - 1 шт., Клавиатура – 1 шт., Стол компьютерный ученический - 10 шт., Софит - 1шт., Колонка YS - 2 шт., Системный блок depo – 1 шт
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория№1	Стол ученический – 9 шт., Стул ученический – 19 шт., Пароконвектомат Abat – 2 шт., Подставка подпароконвектомат – 4 шт., Шкаф пекарский – 1 шт., Хлебопечь Rossella - 1шт., Стеллаж - 2 шт., Холодильный шкаф POLAIR - 1 шт., Шкафморозильный«Бирюса» - 1 шт., Мясорубкaleran – 1 шт., Плита индукционная – 5 шт., Весы настольные Меркурий – 1 шт., Весы настольные Cas – 1 шт., Стол производственный - 15 шт., Ванна-стол – 4 шт., Сковорода Luxstahl – 3 шт., Кастрюля – 10 шт., Сотейник – 10 шт., Доска ученическая перекатная – 1 шт., Часы настенные – 1 шт., Блендер погружной Kitchen -1 шт., Лампа для карамели - 1 шт., Настольная наливная машина для шоколада - 1шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №2	Стол ученический – 9 шт., Стул ученический - 19 шт., Доска ученическая перекатная – 1 шт., Плита электрическая – 4 шт., Стеллаж – 2 шт., Стол производственный – 16 шт., Пароконвектомат Rational – 2 шт.,

		Подставка под пароконвектомат – 2 шт., Весы настольные Меркурий – 1 шт., Весы CAS – 1 шт., Кофемолка Polaris - 1 шт., Фритюрница ARHOT - 1шт., Слайсер selecline - 1 шт., Блендер Kitchen - 1шт., Миксер Kenwod - 1 шт. Шкаф металлический для посуды -2 шт., Холодильный шкаф POLAIR – 2 шт., Хлебопечь Rossella – 1 шт., Машинка для пасты – 1 шт., Сковорода-гриль – 3 шт., Гастроемкости – 19 шт., Ванна-мойка- 20 шт., Часы настенные -1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №3	Стол ученический - 8 шт., Стул ученический – 15 шт., Печь хлебопекарная – 1 шт., Плита электрическая Рада- 1 шт., Стол-мойка – 1 шт., Стол производственный – 5 шт., Холодильник Бирюса – 1 шт., Весы Cas – 1 шт., Блендерпогружнойkitchen – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №4	Пароконвектомат Abat – 1 шт., Подставка под пароконвектомат -1 шт., Плита электрическая – 1 шт., Стеллаж – 1 шт., Моечная ванна (двухсекционная) – 1 шт., Стол-мойка - 1шт., Весы Cas – 2 шт., Стол производственный – 9 шт., Стул – 2 шт., Стол производственный с деревянным покрытием – 2 шт., Холодильный шкаф polair – 2 шт., Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт., Миксер планетарный Gemlux – 1 шт., Блендер погружной Kitchen – 1 шт., Шкаф для сумок – 3 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №5	Пароконвектомат«Abat» - 10 шт. Подставка под пароконвектомат – 10 шт. плита индукционная UN-3.5KC - 10 шт. стол производственный - 37 шт.

		Стеллаж – 11 шт. ванна-стол – 10 шт. весы «Меркурий» - 10 шт. доска разделочная пластиковая цветная – 60 шт. сковорода чугунная-квадрат - 10 шт., сковорода - 30шт. сито для муки- 10 шт. дуршлаг конический - 10шт. сотейник-20шт. кастрюля-50шт. блендер погружной-KITCHEN – 10 шт. миксер планетарный KITCHEN - 10 шт. холодильный шкаф «Бирюса» - 10 шт. пирометр инфракрасный - 3 шт. штангенциркуль - 1 шт. гастроемкость - 120шт. бак для отходов - 20 шт. термомикс VORWERK - 1 шт. СВ-печь SUPRA - 1шт. фритюрница AIRHOT - 1 шт. гриль FIAMMA – 1шт. слайсер FIRHOT - 1 шт. блендер PHILIPS - 1 шт. термопак - 1 шт. соковыжималка HOTPOINT – 1 шт. диспенсер-подогреватель для тарелок BEГARADA - 1 шт. шкаф шоковой заморозки «Abat» -1 шт. мясорубка MOULINEX - 1 шт. облучатель рециркулятор - 1 шт. коврик резиновый – 20 шт. мясорубка FIMAR - 1 шт. часы настенные - 2шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория «Учебный ресторан»	Обеденный стол – 6 шт.; Фуршетный стол – 3 шт.; Стул – 12 шт.; Шкаф для столовой посуды – 2 шт.; Шкаф длябелья - 1шт.; Барная стойка – 1 шт.; Льдогенератор Starfood – 1шт.; Сквизер (соковыжималка для цитрусовых, универсальная) – 1шт.; Кофемашина Royal - 1шт.; Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2

		блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки) – 12 шт.; Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, Вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы) – 12шт.; Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы) – 12 шт.; Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки) – 12 комплектов
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Спортивныйзал	Стол для настольного тенниса – 1 шт., Стол для настольного тенниса с сеткой – 1 шт., Сетка баскетбольная – 1 шт., Сетка волейбольная – 1 шт., Маты гимнастические – 10 шт., Обруч гимнастический – 10 шт., Лыжи пластиковые – 30 шт., Ботинки лыжные - 6 шт., Палки лыжные – 30 шт., Мяч баскетбольный – 8 шт., Мяч волейбольный – 19 шт., Мяч футбольный – 12 шт., Ракетка теннисная – 2 шт., Корзина баскетбольная – 2 шт., Скамья гимнастическая – 6 шт., Шведская стенка 7-мисекционная – 1шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Библиотека	Монитор «PROVIEW» - 2 шт. Системный блок – 2 шт. Клавиатура – 2 шт. Принтер «Canon» - 1 шт. Сканер «Canon» - 1 шт. Стол компьютерный из 3-хстолов – 1 шт. Стол письменный – 4 шт. Стол большой – 10 шт. Стул деревянный стканевосновой – 9 шт. Стул – 6 шт. Стеллаж – 21 шт. Кресло черное на колесиках – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №1 иностранного языка;	Столы ученические – 15 шт. Стульяученические – 30 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Проектор EPSON - 1 шт.

		Компьютер(класс) – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №3. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	Столы ученические – 13 шт. Стульяученические - 26 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя – 2 шт. Проектор EPSON – 1 шт. Ноутбук HP15-AУ512 – 1 шт. Экран – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №8 информатики	Столкомпьютерный – 1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические - 16 шт. Проектор ViewSonik – 1 шт. Принтер – 1 шт. Компьютер(класс) – 5 шт. Ноутбук Acer – 10 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№9 общеобразова-тельных дисциплин	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт. Столучителя - 1 шт. Стул учителя – 1 шт. КомпьютерСамсунг - 1 шт. Мультимедийноеоборудование - 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №10 технологии кулинарного и кондитерского производства;	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт. Столучителя – 2 шт. Стул учителя – 1 шт. КомпьютерAser - 1 шт. Принтер Санон – 1 шт. Шкафзакрытый– 2 шт. ПроекторEpson – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №11 безопасности жизнедеятель-ности и охраны труда;	Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Стол учителя – 2 шт. Стулучителя – 2 шт. Принтер Samsung – 1 шт. Компьютер(класс) – 1 шт. Ноутбук Aser – 1 шт. Проектор Epson – 1 шт. Шкафзакрытый – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№12 товароведения продовольственных товаров;	Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Столучителя – 1 шт. Стул учителя - 1 шт. КомпьютерAcer – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№13 социально-	Столученический – 14 шт. Стулученический – 28 шт.

	экономических дисциплин	Столучителя – 1 шт. Стулучителя – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №14 технического оснащения и организации рабочего места	Стол ученический – 11 шт. Стул ученический – 22 шт. Столучителя – 2 шт. Стулучителя – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд)	Плита электрическая ПЭ-054ШП – 1 шт. Пароконвектомат «Аббат» - 1 шт. Шкаф для документов – 1 шт. Столы производственные - 8 шт. Столсбортом – 3 шт. Столразделочный – 2 шт. ВесыCASSW– 1шт. Холодильник POLAIR – 1 шт. Блендерпогружнойстальной - 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Машина тестомесильная – 1шт. Шкафрасстойный - 1 шт. ШкафэлектропекарныйШПЭ-3 – 1 шт. Шкаф электрический – 1 шт. Шкафжарочный – 1 шт. СтолразделочныйСР-2 – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №3 учебный кондитерский цех	МиксерSinmag – 1 шт. ПечьхлебопекарнаяэлектрическаяХПЭ-500 – 1 шт. СтолпроизводственныйСПЛсбортом – 1 шт. Шкафдлядокументов – 1 шт. Холодильник – 1 шт. ВесыCASSW – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Спортивныйзал	Шкафдлядокументов– 1 шт. Стол угловой – 1 шт. Столтеннисныйссеткой – 2 шт. Столтеннисный – 2 шт. КомпьютерСАМСУНГ – 1 шт. Жимуниверсальный – 1 шт. Щитбаскетбольный - 2 шт. Велотренажермагнитный - 1 шт. Скамейка с вешалкой – 4 шт. Скамейка – 8 шт. Коврикдлйогиифитнеса – 1 шт. Волейбольныймяч - 10 шт. Баскетбольный мяч – 10 шт. Футбольный мяч – 5 шт.

		Шведскаястенка – 1 шт. Брусьяпараллельные - 1 шт. Высокая перекладина -1 шт. МячаэробическийПВХ – 5 шт.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работ-никами 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 пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 деятель-ности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ре-монт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное пита-ние и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имею-щих опыт деятельности не менее 3 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 пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, выше 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации обра-зовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда пре-подавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Рос-сийской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

В соответствии с постановлением Правительства Челябинской области от 22.12.2010 г. № 352-П «О положении о формировании государственного задания в отношении областных бюджетных, казенных и автономных учреждений и финансовом обеспечении выполнения государственного задания», приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 02.08.2016 г. № 01/2468 «Об утверждении Порядков определения нормативных затрат на оказание государственных услуг (выполнение работ)

областными государственными учреждениями, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляются Министерством образования и науки Челябинской области, применяемых при расчете объеме субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания», приказом МОиН Челябинской области № 01/2794 от 30.12.2020 г. утверждены итоговые значения, величину составляющих базовых нормативов затрат на 2021 год по государственным услугам, реализуемым в областных государственных профессиональных образовательных организациях по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в год на 1 обучающегося составляет:

Составляющие базовых нормативов затрат	Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда	43 960,00
Затраты на развитие МТБ (приобретение МЗ, ОЦДИ, учебной литературы, изданий)	580,00
Затраты на организацию учебной и производственной практики обучающихся	220,00
Затраты на повышение квалификации, медицинские осмотры педагогических работников	640,00
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества, коммунальные услуги	4 730,00
Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	170,00
ИТОГО:	**50 300,00**