Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
«Алтайская академия гостеприимства»
_____ С.В. Ездин
«30» апреля 2026 г.
М.П.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Квалификации: Повар ↔ кондитер

Нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

Барнаул 2026

СОГЛАСОВАНО
Работодатель
Начальник службы школьного питания АО «КШП-Глобус»

_____ О.В.Герг

«30» апреля 2026 г.

М.П.

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Разработчики:
Торопова Ю.В., заведующая очным отделением – председатель рабочей группы;
Романас А.А., старший мастер – член рабочей группы;
Михайлова Т.В., заведующий ПЦК индустрии питания – член рабочей группы

Программа принята на заседании Педагогического совета КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», протокол от 30.04.2026 № 4

Программа рассмотрена и одобрена на заседаниях предметных цикловых комиссий:

- индустрии питания, протокол от 23.04.2026 № 9;
- иностранных языков, протокол от 23.04.2026 № 9;
- товароведения, протокол от 23.04.2025 № 9;
- физической культуры, протокол от 23.04.2026 № 9;
- естествознания, протокол от 23.04.2026 № 9;
- управления и предпринимательства, протокол от 23.04.2026 № 9;
- социо-гуманитарных дисциплин, протокол от 23.04.2026 № 9.

Структура образовательной программы

1	**Общие положен**		Стр.
	1.1	Образовательная программа	6
	1.2	Нормативные документы для разработки ООП	6
	1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ООП	8
2	**Общая характеристика образовательной программы**		**9**
	2.1	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	**9**
3	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**		**11**
	3.1	Область профессиональной деятельности выпускников	11
	3.2	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	11
4	**Планируемые результаты освоения образовательной программы**		**12**
	4.1	Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных предметов	12
	4.2	Общие компетенции	50
	4.3	Профессиональные компетенции	54
5	**Структура образовательной программы**		**126**
	5.1	Учебный план	126
	5.2	Календарный учебный график	151
	5.3	Календарный план воспитательной работы	154
	5.4	План внеурочной деятельности	159
	5.5	Матрица соответствия компетенций учебным предметам/дисциплинам/МДК	162
	5.6	Рабочие программы предметов/дисциплин	167
	5.6.1	БПр.01 Русский язык	167
	5.6.2	БПр.02 Литература	186
	5.6.3	БПр.03 Иностраннвй язык	222
	5.6.4	БПр.04 Матеатика	244
	5.6.5	БПр.05 Информатика	276
	5.6.6	БПр.06 Физика	294
	5.6.7	БПр.07 История	317
	5.6.8	БПр.08 Обществознание	341
	5.6.9	БПр.09 География	368
	5.6.10	БПр.10 Физическая культура	393
	5.6.11	БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины	409
	5.6.12	ППр.01 Химия	432
	5.6.13	ППр.02 Биология	455
	5.6.14	ПОО.01 Индивидуальный проект	477
	5.6.15	ПОО.02 Родной язык	489
	5.6.16	ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания,	501

		санитарии и гигиены	
	5.6.17	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	214
	5.6.18	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	519
	5.6.19	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	530
	5.6.20	ОП.05 Основы калькуляции и учета	537
	5.6.21	ОП.06 Охрана труда	546
	5.6.22	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	557
	5.6.23	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	565
	5.6.24	ОП.09 Физическая культура/Адаптированная физическая культура	573
	5.6.25	ОП.10 Основы финансовой грамотности	584
	5.6.26	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	595
	5.7	Рабочие программы профессиональных модулей	601
	5.7.1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	601
	5.7.2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	620
	5.7.3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	648
	5.7.4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	662
	5.7.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	679
	5.8	Рабочие программы практик (учебной, производственной)	700
	5.1.1	УП.01 Учебная практика	700
	5.8.2	ПП.01 Производственная практика	708
	5.8.3	УП.02 Учебная практика	717
	5.8.4	ПП.02 Производственная практика	730
	5.8.5	УП.03 Учебная практика	740
	5.8.6.	ПП.03 Производственная практика	751
	5.8.7	УП.04 Учебная практика	761
	5.8.8	ПП.04 Производственная практика	773
	5.8.9	УП.05 Учебная практика	783
	5.8.10	ПП.05 Производственная практика	794
	5.9	Требования к организации практики обучающихся инва-	803

		лидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
	5.10	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников	805
	5.10.1	Программа государственной итоговой аттестации	805
	5.10.2	Организация Государственной итоговой аттестации выпускниковинвалидов и выпускников с ограниченными возможностми здоровья	819
6	**Условия реализаци образовательной программы**		**821**
	6.1	Требвания к материально-техническому обеспечению образовательной программы	821
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	851
	6.3	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	671
	6.4	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	901
7	**Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе**		**901**
8	**Программа воспитания**		**902**
9	**Программа коррекционной работы**		**935**
10	**Программа формирования универсальных учебных действий**		**946**
11	**Разработчики образовательной программы**		**958**

Раздел 1. Общие положения

1.1.Образовательная программа

Настоящая образовательная программа (далее ОП) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 08.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

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

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и настоящей ОП СПО.

1.2 Нормативные документы для разработки ОП

Нормативную основу разработки ОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. n 1199 "об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты России от 09.03.2022, № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар, кондитер;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015, № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 № 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

– Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края;

– Положение по формированию образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом

директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Изменения в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП - общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы среднего профессионального образования: Повар ↔ кондитер.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 2 года 10 месяцев

Учебные циклы	**Число недель**	**Количество часов**
Во взаимодействии с преподавателем	80	**2647**
Самостоятельная работа		150
Консультации		86
Промежуточная аттестация		144
Учебная практика	18	648
Производственная практика	24	864
Государственная итоговая аттестация	1	36
Каникулярное время	24	-
Итого:	147	4428

2.1 Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами

Обучение инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства определяется общей для всех обучающихся образовательной программой и организовано совместно с другими обучающимися.

По заявлению обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ может быть переведен на индивидуальный учебный план или адаптированную образовательную программу. Заявление должно быть подано до 01 февраля, к нему должны прилагаться результаты медико-социальной экспертизы, индивидуальная программа реабилитации, заключение психолого-медико-педагогической комиссии и рекомендации социального педагога академии по организации образовательного процесса для обучающегося-инвалида (ребенка-инвалида) или обучающегося с ОВЗ.

Срок получения среднего профессионального образования (СПО) при обучении по индивидуальному учебному плану для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ может быть при необходимости увеличен, по профессиям СПО не более чем на 6 месяцев, по специальностям СПО – не более чем на 10 месяцев. Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется в Алтайской академии гостеприимства с учетом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах. В отдельных случаях обучение осуществляется индивидуально, а также с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподаватели и мастера производственного обучения, учебные курсы которых требуют от обучающегося выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающегося, испытывающих трудности с передвижением или речью, учитывают эти особенности и предлагают обучающимся-инвалидам и обучающимся с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Для преподавательского состава Алтайской академии гостеприимства организуются занятия в рамках повышения квалификации, в том числе по программам, направленным на получение знаний о психофизиологических особенностях обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, специфике приема-передачи учебной информации, применению специальных технических средств обучения с учетом различных нозологий. Для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства при необходимости устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины Физическая культура. При наличии рекомендаций медико-социальной экспертизы по организации специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья преподавателями учебной дисциплины Физическая культура разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения отдельный комплекс по адаптивной физической культуре. Эти занятия могут проводиться как в Алтайской академии гостеприимства, так в организациях на основе договоров о сетевом взаимодействии.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных предметов

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Специальности СПО в соответствии с Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336, распределяются по профилям получаемого профессионального образования. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественно-научному профилю. Профильными предметами являются: химия, биология.

В ходе изучения общеобразовательного цикла образовательной программы достигаются результаты освоения обучающимися:

- личностные, включающие осознание обучающимися российской гражданской идентичности, готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению, наличие мотивации к обучению и личностному развитию, целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;
- метапредметные, включающие освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории, овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- предметные, включающие освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Научно-методологической основой для разработки требований к личностным, метапредметным и предметным результатам обучающихся, освоивших образовательную программу, является системно-деятельностный подход.

Личностные результаты освоения образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности академии, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному

наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

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

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях, умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением, готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде, идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего, ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений, способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества, готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного

образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их, расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире, совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира, осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Личностные результаты освоения общеобразовательного цикла **адаптированной образовательной программы** отражают:

1) 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;

2) 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;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла образовательной программы отражают:

1) овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне, устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения, анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях, давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт, разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов, осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду, уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности, уметь интегрировать знания из разных предметных областей, выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления, создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам, использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности, владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

2) овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы, выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы, оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости, координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3) овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений, давать оценку новым ситуациям, расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений, делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение, оценивать приобретенный опыт, способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе, саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому, внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей, эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию,

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

г) принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать свое право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла **адаптированной образовательной программы** отражают:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутентического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Требования к предметным результатам:

- формулируются в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;
- формулируются на основе документов стратегического планирования с учетом результатов проводимых на федеральном уровне процедур оценки качества

образования (всероссийских проверочных работ, национальных исследований качества образования, международных сравнительных исследований);

- определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует государство, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;
- определяют требования к результатам освоения образовательной программы по учебным предметам на базовом и углубленном уровнях и ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету;
- обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

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

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла образовательной программы для учебных предметов на профильном уровне (химия, биология) ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

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

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

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
Русский язык и литература	Русский язык	1) сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; 2) совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; 3) сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); 4) совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); 5) обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые едини-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		цы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; 6) сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; 7) обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); 8) обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; 9) совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
	Литература	1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		нравственным развитием личности; 3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишнёвый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); 5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов, и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): – конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; – традиция и новаторство; – авторский замысел и его воплощение; – художественное время и пространство; – миф и литература; историзм, народность; – историко-литературный процесс; – литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; – литературные жанры; – трагическое и комическое; – психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; – виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая),

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		дольник, верлибр; – "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; – взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; – художественный перевод; литературная критика; 10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); 11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; 13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.
Родной язык	Родной язык	1) сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; 2) совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; 3) формирование умений переработки прочи-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		танных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов; 4) систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; 5) систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; 6) систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка; 7) развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; 8) систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; 9) совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; 10) развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).
Иностранные языки	Иностранный язык	1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: – говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; – создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; – аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; – смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; – письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; – писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, кар-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		тинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; 2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; 3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; 4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; 5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; 6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в си-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		туациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; 7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; 8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); 9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
Математика и информатика	Математика	1) владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; 2) умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		рациональных выражений; 3) умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; 4) умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; 5) умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; 6) умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; 7) умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; 8) умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять форму-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		лы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; 9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; 10) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; 11) умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; 12) умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; 13) умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; 14) умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий рос-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		сийской и мировой математической науки.
	Информатика	1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; 2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; 7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		ациклического графа; 8) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); 9) умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; 10) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); 11) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; 12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
Общественно-научные предметы	История	1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); 2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; 3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; 4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; 6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; 7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; 8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); 9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; 10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; 11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры,

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		ценностных ориентиров. В том числе по учебному курсу "История России": – Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции. – Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны. – Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности. – Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе. – СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза. – Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. По учебному курсу "Всеобщая история": – Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество. – Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт". Политика

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		"умиротворения агрессора". Культурное развитие. – Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу. – Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.
	География	1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; 2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; 3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		выводы на основе использования географических знаний; 4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; 6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; 7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диа-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		граммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; 10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.
	Обществознание	1)сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		– человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; – особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; – значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; – роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; – социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; – конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; – системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; – правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; – системе права и законодательства Российской Федерации; 1) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, класси-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		фицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 3) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 4) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 5) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 6) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 7) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 8) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 9) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 10) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 11) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.
Естественно-научные предметы	Физика	1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; 4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; 5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; 6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, исполь-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		зуя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; 7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; 8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; 9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; 10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; 11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).
	Химия	1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; 3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтвер-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		ждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; 5) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; 6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); 7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; 8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); 10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл по-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		казателя предельной допустимой концентрации; 11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; 12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.
	Биология	1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; 2) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; 3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; 4) сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; 5) приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; 6) сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мей-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		оза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; 7) сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; 8) сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети); 9) сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; 10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.
Физическая культура	Физическая культура	1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); 2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний,

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		связанных с учебной и производственной деятельностью; 3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; 4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; 5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; 6) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
Основы безопасности и защиты Родины	Основы безопасности и защиты Родины	1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; 2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны; 3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации; 4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		5) сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; 6) сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя; 7) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка; 8) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 9) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях; 10) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 11) овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 12) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности; 13) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность пред-

Предметная область	Учебные предметы	Требования к предметным результатам базового уровня освоения образовательной программы
		ставлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; 14) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 15) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 16) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

4.2. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профес-

		сиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар,кондитер
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпритации информации, и информационные технологиидля выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информа-ции; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспече-ние
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности по проыессии 43.01.09 Повар,кондитер; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным

		ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственныхценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционнного поведения.	**Умения:** описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 43.01.09. Повар,кондитер, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

	ситуациях	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности по профессии основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности по профессии пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы по профессии 43.01.09 Повар,кондитер; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт** в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов **Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объ-

		ем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-

		ченных для последующего использования; правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования.
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых от-

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

		гредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы

		(нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терми-

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

		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стан-дартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента

		использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; одпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;

		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать ме-

		тоды приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиен-тов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

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

		ветствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и офор-млять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопас-ности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: правила выбора основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске про-

		дукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

		инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять	**Практический опыт:**

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия

		из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

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

		турой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия,

		закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования,рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредие-нтов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их вы-

		бора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания,правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток,правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

		правила поведения, степень ответственности за правильность расче-тов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;

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

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

		эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинар-

		ных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия наруше-

		ния санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - 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; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова-

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

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

		- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

		особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с рассчитывать стоимость; –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

		- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; -вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением тре-

		бований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; -хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных

		закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности - хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

		рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;

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

		- организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой

		на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти-

		цы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

		- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене пер-

		сонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

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

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

		- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрук-

		ты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

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

		сертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;

		- готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; -подготавливать пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональ-

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

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

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

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

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

		укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабиль-

		ные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре-

		диентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

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

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

		вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных

		кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы опре-

		деления готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать арома-

		тические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

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

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, объем образовательной программы, учебная нагрузка во взаимодействии с педагогом и самостоятельная работа, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

5.1.1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 9.декабря.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 ««Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Положения по формированию образовательной программы, утвержденного приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положения о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Учебный процесс для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер начинается 1-го сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 147 недель. Продолжительность учебной недели 6 дней. Объем образовательной программы обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая объем обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем и объем самостоятельной учебной нагрузки. Объем обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем не превышает 34 академических часов в неделю, объем самостоятельной учебной нагрузки не превышает 2 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, уроки группируются парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Теоретические и практические занятия носят практико-ориентированный характер. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы. Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 3-ех кабинетах информатики с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и семинарским занятиям.

Контроль и оценка результатов освоения предметов и дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не

только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Консультации для обучающихся предусматриваются из времени, отводимого на дисциплину:

– групповые – по 4 часа на одну группу перед экзаменом в период проведения промежуточной аттестации;

– индивидуальные устные – в течение учебного года, согласно графику.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Прохождение учебной и производственной практики на профильных предприятиях реализуется в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках модулей по семестрам, по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часа), объем производственной практики составляет 24 недель (864 часа), что составляет 61,81% (более 25%) от часов профессионального учебного цикла.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания и практические умения, и в ходе выполнения основных видов деятельности на практике получить практический опыт по осваиваемым компетенциям.

Трудоемкость учебной и производственной практики по профессиональным модулям и по семестрам:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

УП.01-72 часа (1 семестр);

ПП.01-108 часа (2 семестр);

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

УП.02 – 144 часов (1 семестр);

ПП.02 – 252 часа (2-3 семестры);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

УП.03 – 108 часа (3 семестр);

ПП.03 – 144 часов (4 семестр);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

УП.04 – 144 часа (4 семестр);

ПП.04 – 144 часа (5семестр);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

УП.05 – 180 часов (5-6 семестры);

ПП.05 – 216 часа (6 семестр).

Объем учебной нагрузки для:

-учебной практики – 18 нед. х 36час =648 часа.

-производственной практики – 24нед. х 36 час = 864 часа.

Всего на учебную практику и производственную практику отводится 1512 час. (42 недели).

Аттестация по итогам учебной и производственной практики – дифференцированный зачет проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организациях. При достижении достаточного уровня знаний, умений и навыков, учащиеся приступают к непосредственной работе в организациях, с которыми заключены соответствующие договоры.

Объем самостоятельной работы составляет 150 часов не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа предусмотрена при изучении общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов и входит в общий объем образовательной программы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты (ДЗ), зачеты (З) и экзамены (Э), экзамены по модулю (Эм).

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины, МДК. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на проведение практики (учебной и производственной практики).

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю (Эм) включается в количество экзаменов.

Количество зачетов – не более 10, количество экзаменов – не более 8 в год. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Проведение экзаменов по дисциплинам и МДК предусмотрено по мере завершения их изучения.

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик: учебной практики и производственной практики.

Учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено проведение промежуточной аттестации по окончании завершения изучения дисциплин и междисциплинарных курсов.

При освоении программ профессиональных модулей по программе СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в последнем семестре изучения, формой итоговой аттестации по модулю является экзамен по профессиональному модулю, который представляет собой практико-ориентированную оценку результатов обучения. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного основного вида деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций, к результатам освоения образовательной программы федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Итогом проверки является оценка по освоенному виду деятельности.

В соответствии с п. 2.5, п. 2.6 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся при формировании образовательной программы в учебный план, в рамках изучения общепрофессионального цикла предусматривается освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Государственная итоговая аттестация профессии 43.01.09 Повар, кондитер выполняется в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена проводится с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов СПО с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Объем часов, отводимых на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 36 часов (1 неделя).

5.1.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Специальности СПО в соответствии с Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336, распределяются по профилям получаемого профессионального образования. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественно-научному профилю. Профильными предметами являются: химия, биология.

В ходе изучения общеобразовательного цикла образовательной программы достигаются результаты освоения обучающимися:

- **личностные**, включающие осознание обучающимися российской гражданской идентичности, готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению, наличие мотивации к обучению и личностному развитию, целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;
- **метапредметные**, включающие освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории, овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- **предметные**, включающие освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Научно-методологической основой для разработки требований к личностным, метапредметным и предметным результатам обучающихся, освоивших образовательную программу, является системно-деятельностный подход.

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

Личностные результаты освоения образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся

руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

9) **гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях, умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением, готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

10) **патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде, идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

11) **духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего, ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

12) **эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений, способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества, готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

13) **физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

14) **трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

15) **экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их, расширение опыта деятельности экологической направленности;

16) **ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире, совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира, осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Личностные результаты освоения общеобразовательного цикла **адаптированной образовательной программы** отражают:

1) 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;

2) 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;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла основной образовательной программы отражают:

4) овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне, устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения, анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях, давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт, разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов, осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду, уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности, уметь интегрировать знания из разных предметных областей, выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления, создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам, использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности, владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

5) овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, владеть

различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы, выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы, оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости, координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

6) овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений, давать оценку новым ситуациям, расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений, делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение, оценивать приобретенный опыт, способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе, саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому, внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей, эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию, социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов

деятельности, признавать свое право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла **адаптированной образовательной программы** отражают:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутентического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Требования к *предметным результатам*:

- формулируются в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;
- формулируются на основе документов стратегического планирования с учетом результатов проводимых на федеральном уровне процедур оценки качества образования (всероссийских проверочных работ, национальных исследований качества образования, международных сравнительных исследований);
- определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует государство, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

- определяют требования к результатам освоения образовательной программы по учебным предметам на базовом и углубленном уровнях и ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей, обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету;

- обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

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

Предметные результаты освоения общеобразовательного цикла образовательной программы для учебных предметов на профильном уровне (*химия, биология*) ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей, обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

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

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

Нормативный срок освоения общеобразовательного цикла составляет 41 неделя.

Индекс	Наименование предметов	Количество часов
БПр	**Базовые предметы**	**1059**
БПр.01	Русский язык	92
БПр.02	Литература	126
БПр.03	Иностраннвй язык	126
БПр.04	Матеатика	207
БПр.05	Информатика	72
БПр.06	Физика	80
БПр.07	История	82
БПр.08	Обществознание	82
БПр.09	География	41
БПр.10	Физическая культура	82
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	69

ПП	**Профильные предметы**	**332**
ППр.01	Химия	168
ППр.02	Биология	164
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**85**
ПОО.01	Индивидуальный проект	39
ПОО.02	Родной язык	46
	ИТОГО	**1476**

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 123 недели.

Согласно письма Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 структура и содержание общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) с учетом требований ФГОС и естественно-научного профиля профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общеобразовательные учебные предметы включают: русский язык, литература, иностранный язык, математика, информатика, физика, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, химия, биология, индивидуальный проект, родной язык в общем количестве 1476 часов, в т.ч. аудиторная нагрузка – 1468 часа, самостоятельная работа обучающихся – 8 часов.

По предмету «Информатика» при проведении практических занятий предусмотрено деление на подгруппы.

Занятия по предмету «Иностранный язык» проводятся в подгруппах с учетом деление группы в зависимости от изучения предмета в общеобразовательной школе до поступления в академию.

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующий предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

5.1.3. Формирование вариативной и дополнительной части ППКРС

Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального

образования по макету ТОП-50 и включает обязательную части и вариативную части программы.

Учебное время в количестве 4428 часов (4278 часа во взаимодействии с преподавателем) распределено следующим образом

– обязательная часть –3226 часов;

– вариативная часть – 1202 час.

Обязательная часть общеобразовательного цикла образовательной программы составляет 60%, а часть, формируемая участниками образовательных отношений – 40% от общего объема часов, отведенного на общеобразовательный цикл.

Распределение объема часов вариативной части по учебным предметам и профессиональным модулям сделано с учетом требований работодателя в целях формирования общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК0 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного

водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного

ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование предметов/дисциплин/МДК	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего
ОЦ	**Общеобразовательный цикл**	**886**	**590**	**1476**
БПр	**Базовые предметы**	**800**	**259**	**1059**
БПр.01	Русский язык	82	10	92
БПр.02	Литература	78	48	126
БПр.03	Иностранный язык	117	9	126
БПр.04	Математика	78	129	207
БПр.05	Информатика	31	41	72
БПр.06	Физика	78	2	80
БПр.07	История	78	4	82
БПр.08	Обществознание	78	4	82
БПр.09	География	39	2	41
БПр.10	Физическая культура	78	4	82
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	63	6	69
ПП	**Профильные предметы**	**86**	**246**	**332**
ППр.01	Химия	56	112	168
ППр.02	Биология	30	134	164
ПОО	**Предлагаемые ОО**		**85**	**85**
ПОО.01	Индивидуальный проект		39	39
ПОО.02	Родной язык		46	46
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**324**	**146**	**470**
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	36	18	54
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	18	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	26	62
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	12	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32		32
ОП.06	Охрана труда	36		36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		36
ОП.09	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	40		40
ОП.11	Основы финансовой грамотности		36	36
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		36	36
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**1980**	**466**	**2446**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к 142реалиизации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	272	64	336
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	44	8	52

	реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	20	92
УП.01	Учебная практика	72		72
ПП.01	Производственная практика	72	36	108
ПМ.01. Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	592	20	612
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	6	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	140	14	154
УП.02	Учебная практика	144		144
ПП 02	Производственная практика	252		252
ПМ.02. Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	332	84	416
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	8	116
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	36	144
ПМ.03. Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	264	180	444
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32		32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	76	36	112
УП.04	Учебная практика	72	72	144
ПП.04	Производственная практика	72	72	144
ПМ.04. Эм	Экзамен по модулю	12		12

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	118	638
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	12	44
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	58	186
УП.05	Учебная практика	144	36	188
ПП.05	Производственная практика	216		216
ПМ.05. Эм	Экзамен по модулю		12	12
	ГИА	36		36
	Итого:	**3226**	**1202**	**4428**

5.1.4. Формы проведения консультаций

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: теоретическое обучение, практическое занятие; консультации, промежуточная аттестация.

Консультации во взаимодействии с преподавателем предусмотрены по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым предусмотрены экзамены. За весь период обучения консультации составили 86 часов. Так же могут быть предусмотрены групповые, индивидуальные, письменные и устные консультации. Данные консультации проводятся во внеурочное время, согласно расписания, утвержденного директором КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Обучающиеся посещают консультации добровольно, согласно потребностям посещения консультации по предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу.

5.1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям. Зачеты,

дифференцированные зачёты, экзамены по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям). Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении в соответствии с индивидуальным учебным планом устанавливается данным учебным планом.

Количество зачетов и экзаменов по семестрам (без учета форм контроля по дисциплине Физическая культура) распределяется следующим образом:

- в 1 семестре 2 экзамена, 3 дифференцированный зачет;
- во 2 семестре 4 экзамена, 1 экзамен по модулю, 6 дифференцированных зачетов, 1 комплексный дифференцированный зачет;
- в 3 семестре 2 экзамена, 1 экзамен по модулю, 3 дифференцированных зачета;
- в 4 семестре 3 экзаменов, 1 экзамен по модулю, 4 дифференцированных зачетов; 3 комплексный дифференцированный зачет;
- в 5 семестре 2 экзамена, 1 экзамен по модулю, 3 дифференцированных зачетов;
- в 6 семестре 2 экзамена, 1 экзамен по модулю, 5 дифференцированных зачетов; 2 комплексных дифференцированных зачета;

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена предусматривается по следующим дисциплинам и междисциплинарным курсам, практикам:

Вид контроля	Семестр	Индекс	Наименование дисциплины/междисциплинарного курса/профессионального модуля
Э	1	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	1	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ДЗ	1	ОП.06	Охрана труда
	1	УП.01	Учебная практика
	1	УП.02	Учебная практика
Э	2	БПр.01	Русский язык
	2	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены
	2	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	2	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Эм	2	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ДЗ	2	БПр.03	Иностранный язык
	2	БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины
	2	ППр.02	Биология
	2	ПОО.01	Индивидуальный проект
	2	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	2	ПП.01	Производственная практика
КДЗ	2	БПР.04	Математика
		БПР.05	Информатика
Э	3	ППр.02	Биология
	3	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Эм	3	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ДЗ	3	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	3	УП.03	Учебная практика
	3	ПП.02	Производственная практика
Э	4	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	4	БПр.04	Математика
	4	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
Эм	4	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ДЗ	4	ППр.01	Химия
	4	ПП.03	Производственная практика
	4	УП.04	Учебная практика
	4	МДК05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
КДЗ	4	БПр.02	Литература
		ПОО. 01	Родной язык
	4	БПр.07	История
		БПр.03	Иностранный язык
	4	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
Э	5	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	5	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Эм	5	ПМ.04.	Экзамен по модулю
ДЗ	5	БПр.02	Литература
	5	ОП.05	Основы калькуляции и учета

	5	ПП.04	Производственная практика
Э	6	ППр.01	Химия
	6	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Эм	6	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ДЗ	6	БПР.06	Физика
	6	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	6	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	6	УП.05	Учебная практика
	6	ПП.05	Производственная практика
КЗД	6	БПр.08	Обществознание
		БПр.09	География
	6	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
		ОП.11	Основы финансовой грамотности

Процесс изучения предметов, по которым проводятся комплексные дифференцированные зачеты, направлен на формирование следующих общих компетенций:

1.БПР.04 Математика, БПр.05 Информатика

- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

2. БПр.02 Литература, ПОО.02 Родной язык

- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

3. БПр.07 История, БПр.03 Иностранный язык

- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

– Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
– Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

4. БПр.08 Обществознание, БПр.09 География

– Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
– Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.
– Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.
– Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

5. ОП.10 Основы предпринимательской деятельности, ОП.11 Основы финансовой грамотности

– Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
– Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
– Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
– Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.
– Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.
– Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

6. 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

– Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
– Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
– Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, ис-

пользовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

- Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.
- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
- иностранном языках.

5.1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оборудования проводится в форме демонстрационного экзамена. Задания демонстрационного экзамена соответствуют содержанию нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация обучающихся в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения «Молодые профессионалы».

Демонстрационный экзамен проводится по решению образовательной организации по профильному уровню на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ СПО, установленных ФГОС СПО, с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Проведение демонстрационного экзамена проходит с 24.06.2029 по 30.06.2029.

Учебный план

БПр	**Базовые предметы**	247	12222 23444 44566	24446 66678 8	1518	1518	1468	681	14	735	38	32	18	1005	513	102	50		52				315	122	4	170	7	6	6	235	116	4	104	1	10		313	144	6	142	13	2	6	193	80		104	4	5		176	84		86	2	4		97	30		53	6	2	6	87	55		24	5	3	
БПр.01	Русский язык	4			142	142	130	68		56	6	6	6	76	66	24	14		10				34	14		16	2	2		42	20		18		4		42	20		12	4		6																												
БПр.02	Литература		246	8	183	183	175	94		77	4	8		98	85								30	16		14				24	12		12				24	12		12				25	10		12		3		30	16		12		2		22	12		10				28	16		5	4	3	
БПр.03	Иностранный язык		246	7	181	181	175			171	4	6		114	67	20			20				32			28		4		24			24				30			28	2			20			20				24			24				31			27	2	2								
БПр.04	Математика	27		46	310	310	288	202		76	10	10	12	161	149	40	34		6				58	34		14	4		6	44	32		8		4		46	30		14		2		32	22		8		2		46	32		10	2	2		44	18		16	4		6							
БПр.05	Информатика		2	4	117	117	117	26		88	3			79	38								38	8		30				20	6		14				29	4		22	3			30	8		22																								
БПр.06	Физика		2	4	119	119	117	92	14	8	3	2		119									38	32	4	2				35	26	4	2	1	2		46	34	6	4	2																														
БПр.07	История		4*	6*	116	116	116	70		44	2			77	39															28	18		10				28	18		10				26	14		10	2			34	20		14																	
БПр.08	Обществознание		4*	6*	116	116	116	62		52	2			116																							44	24		20				46	24		20	2			26	14		12																	
БПр.09	География			8	59	59	59	39		19	1			59																																																			59	39		19	1		
БПр.10	Физическая культура		12345	6	116	116	116	12		102	2			77	39	18	2		16				26	2		24				18	2		16				24	2		20	2			14	2		12				16	2		14																	
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины			2*	59	59	59	16		42	1			29	30								59	16		42	1																																												
ППр	**Профильные предметы**	4478		2266	556	556	504	266	44	174	20	28	24	291	265	68	38	6	24				88	52	2	26		8		74	48	2	18		6		77	34	4	16	9	2	12	59	24	8	22		5		72	32	6	32		2		67	22	8	20	7	4	6	51	16	8	16	4	1	6
ППр.01	Химия	47		2*6*	278	278	252	142	30	70	10	14	12	136	142	36	22	2	12				52	32	2	14		4		40	28	2	6		4		48	24	4	8	5	1	6	31	12	8	8		3		36	14	6	16				35	10	6	6	5	2	6							
ППр.02	Биология	48		2*6*	278	278	252	124	14	104	10	14	12	155	123	32	16	4	12				36	20		12		4		34	20		12		2		29	10		8	4	1	6	28	12		14		2		36	18		16		2		32	12	2	14	2	2		51	16	8	16	4	1	6
ПОО	**Предлагаемые ОО**			23	86	86	80	36		42	2		6		86	14	8		6				25	12		6	1		6	47	16		30	1																																						
ПОО.01	Индивидуальный проект			2	39	39	33	20		12	1		6		39	14	8		6				25	12		6	1		6																																										
ПОО.02	Родной язык			3	47	47	47	16		30	1				47															47	16		30	1																																						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					3744	3744	3232	684	208	2288	52	348	164	2376	1368	428	122	20	202	12	48	24	436	124	32	182	12	62	24	256	50	18	144		32	12	474	82	32	264	8	60	28	360	58	18	242	4	30	8	616	94	22	422	8	42	28	448	52	40	306	4	26	20	726	102	26	526	4	48	20
ОП.Общепрофессиональный цикл					574	574	480	258	2	208	12	70	24	324	250	90	50	2	16	4	10	8	174	86		38	8	26	16															36	28		8											16			16				258	94		130		34	
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	1			54	54	40	24	2	10	4	6	8	36	18	54	24	2	10	4	6	8																																																		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			72	72	52	32		16	4	12	8	36	36								72	32		16	4	12	8																																											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			90	90	70	54		12	4	12	8	36	54	36	26		6		4		54	28		6	4	8	8																																											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5	36	36	36	28		8				36																														36	28		8																									
ОП.05	Основы калькуляции и учета			8*	72	72	56	40		16		16		32	40																																																			72	40		16		16	
ОП.06	Охрана труда			2*	48	48	42	26		16		6		36	12								48	26		16		6																																												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	42	42	36			36		6		36	6																																																			42			36		6	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8	42	42	36	18		18		6		36	6																																																			42	18		18		6	
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		7	8	44	44	40			40		4		40	4																																											16			16				28			24		4	
ОП.11	Основы финансовой грамотности			8	36	36	36	10		26					36																																																		36	10		26			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			8*	38	38	36	26		10		2			38																																																		38	26		10		2	
ПЦ.Профессиональный цикл					3098	3098	2680	426	206	2008	40	278	140	1980	1118	338	72	18	186	8	38	16	262	38	32	144	4	36	8	256	50	18	144		32	12	474	82	32	264	8	60	28	324	30	18	234	4	30	8	616	94	22	422	8	42	28	432	52	40	290	4	26	20	396	8	26	324	4	14	20
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	13		1233	398	398	334	66	24	240	4	44	20	272	126	174	42	6	96	4	18	8	44	14	12			18		180	10	6	144		8	12																																				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			62	62	46	24		18	4	8	8	44	18	62	24		18	4	8	8																																																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			23	108	108	72	42	24	6		36		72	36	40	18	6	6		10		44	14	12			18		24	10	6			8																																					
УП.01	Учебная практика			1	72	72	72			72				72		72			72																																																					
ПП.01	Производственная практика			3	144	144	144			144				72	72															144			144																																					
ПМ.01.Эм	*Экзамен по модулю*	*3*			12	12							12	12																12						*12*																																				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	1244		24	806	806	690	132	60	486	12	80	36	580	226	164	30	12	90	4	20	8	218	24	20	144	4	18	8	76	40	12			24		348	38	16	252	4	18	20																													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1			52	52	36	16		16	4	8	8	44	8	52	16		16	4	8	8																																																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24			274	274	186	116	60	2	8	72	16	128	146	40	14	12	2		12		74	24	20		4	18	8	76	40	12			24		84	38	16		4	18	8																													
УП.02	Учебная практика			2	216	216	216			216				144	72	72			72				144			144																																															
ПП.02	Производственная практика			4	252	252	252			252				252																							252			252																															
ПМ.02.Эм	*Экзамен по модулю*	*4*			12	12							12	12																							12						*12*																													
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	456		56	570	570	470	74	34	354	8	72	28	332	238																						126	44	16	12	4	42	8	324	30	18	234	4	30	8	120			108			12														
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			66	66	36	22		10	4	22	8	44	22																						66	22		10	4	22	8																													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			168	168	110	52	34	20	4	50	8	96	72																						60	22	16	2		20		108	30	18	18	4	30	8																					
УП.03	Учебная практика			5	144	144	144			144				72	72																													144			144																									
ПП.03	Производственная практика			6	180	180	180			180				108	72																													72			72				108			108																	
ПМ.03.Эм	*Экзамен по модулю*	*6*			12	12							12	12																																					12						*12*														
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	677		77	460	460	398	66	24	300	8	34	28	264	196																																				104	50	12	10	4	20	8	356	16	12	290	4	14	20							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			52	52	36	24		8	4	8	8	44	8																																				52	24		8	4	8	8														
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			108	108	74	42	24	4	4	26	8	64	44																																				52	26	12	2		12		56	16	12	2	4	14	8							
УП.04	Учебная практика			7	144	144	144			144				72	72																																											144			144										
ПП.04	Производственная практика			7	144	144	144			144				72	72																																											144			144										
ПМ.04.Эм	*Экзамен по модулю*	*7*			12	12							12	12																																											12						*12*							
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	688		668	864	864	788	88	64	628	8	48	28	532	332																																				392	44	10	304	4	22	8	76	36	28			12		396	8	26	324	4	14	20
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	42	42	32	22		10		10		32	10																																				42	22		10		10															
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68			198	198	144	66	64	6	8	38	16	128	70																																				62	22	10	6	4	12	8	76	36	28			12		60	8	26		4	14	8
УП.05	Учебная практика			6	288	288	288			288				144	144																																				288			288																	
ПП.05	Производственная практика			8	324	324	324			324				216	108																																																		324			324			
ПМ.05.Эм	*Экзамен по модулю*	*8*			12	12							12	12																																																		12						*12*
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72	72			72				72																																																		72			72			
ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена				72	72	72			72				72																																																		72			72			

5.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Компоненты программы	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 ок	Октябрь 6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 но	Ноябрь 3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	Декабрь 1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 ян	Январь 5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фе	Февраль 2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 ма	Март 2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 ап	Апрель 6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 ма	Май 4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	Июнь 1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5	6-12	Итого часов	Итого часов	Итого часов
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43					
БПр	Базовые предметы	16	16	16	14	12	12	12	12	12	14	0	0	0	0	0	0	0			22	22	22	22	20	20	22	22	22	22	19	16	16	16	12	20	12	0	0	0	0	0	0	0			136	327	463
БПр.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	8	6						к	к	20	72	92
БПр.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4														к	к	22	40	62
БПР.04	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	3	6	6								к	к	22	99	121
БПр.05	Информатика	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2								к	к	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2								к	к	26	46	72
БПр.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2									к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1									к	к	18	29	47
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2								к	к	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	4	3	2	2	2	2	4								к	к	28	41	69
ППр	Профильные предметы	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			26	48	74
ПП. 02	Биология	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4								к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4													к	к	26	48	74
ПОО	Предлагаемые ОО	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			16	23	51
ПОО.01	Индивидуальный проект	2	2	2	2	2	2	2	2										к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3														к	к	16	23	39
ОП	Общепрофессиональный цикл	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	6	6	0	0	12	0	0	0	0	0	0	24			58	94	152
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	6	6									12	к	к	0	54	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								к	к	2	2	2	2	2	2	2	2									12								12	к	к	22	40	62
ОП.06	Охрана труда	4	4	4	4	4	4	4	4	4									к	к																									к	к	36	0	36
ПЦ	Профессиональный цикл	10	10	10	12	14	14	14	12	14	14	36	36	36	36	36	36	36	к	к	4	4	4	4	6	6	4	4	4	6	6	12	14	14	24	16	12	36	36	36	36	36	36	12	к	к	376	372	748
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		к	к															12		0								к	к	0	12	12
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							12	к	к																									к	к	52	0	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	4	4	2	4	4							4	к	к				2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	12						12	к	к	32	60	92
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4							12	к	к																									к	к	50	0	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	2	4	2	2	2	2	2							8	к	к	4	4	2	2	4	4	2	2	2	4	4	8	10	10	10	12								к	к	26	84	110
УП.01	Учебная практика											36	36						к	к																									к	к			
УП.02	Учебная практика													36	36	36	36		к	к																									к	к			
ПП.01	Производственная практика																		к	к																	36	36	36							к	к	108	108
ПП.02	Производственная практика																		к	к																				36	36	36				к	к	0	108	108
Итого 1 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476

		2 курс																																															
БПр	Базовые предметы	10	16	16	16	16	16	18	18	8	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	14	16	15	15	14	13	16	14	14	16	12	13	13	13	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	134	208	342
БПр.02	Литература	2	4	4	4	4	4	4	4	4									к	к	2	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2										к	к	34	41	75
БПр.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	4	4										к	к	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	2	2	2										к	к	26	38	64
БПР.04	Математика	2	4	4	4	4	4	4	4	2									к	к	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	4	4	4	4										к	к	32	54	86
БПр.07	История	3	3	3	3	3	3	4	4										к	к	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2										к	к	26	56	82
БПр.10	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2									к	к	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2															к	к	16	19	35
ППр	Профильные предметы	8	10	10	8	10	10	8	10	10	0	0	0	0	0	0	0	6	к	к	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0			90	54	144
ППр.01	Химия																		к	к	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	6	4										к	к	0	54	54
ППр.02	Биология	8	10	10	8	10	10	8	10	10								6	к	к																									к	к	90	0	90
ПОО	Предлагаемые ОО	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	2	2	2	2	4	4	2	2	4	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	0	46	46
ПОО.02	Родной язык																		к	к	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4										к	к		46	46
ОП	Общепрофессиональный цыкл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	12	к	к	0	54	54
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		к	к	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3									12	к	к	0	54	54
ПМ	Профессиональный цикл	18	10	10	12	10	10	10	8	18	36	36	36	36	36	36	36	30		с	13	11	12	12	13	13	11	15	15	11	15	13	12	10	14	36	36	36	36	36	36	36	36	24	к	к	388	502	890
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	12	с	к																									к	к	12	0	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	2	4	4	4	4	2	2	6								12	к	к																									к	к	44	0	44
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		к	к																								12	к	к	0	12	12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	4	4	4	4	4	4	2	4									к	к																									к	к	36	0	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8	4	2	4	2	2	4	4	8								6	к	к	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5												12	к	к	44	72	116
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3										к	к		32	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		к	к	4	2	3	3	4	4	2	4	4	2	4	2	4	6	6										к	к		54	54
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	4	4	6	1	5										к	к		44	44
УП. 03	Учебная практика										36	36	36																																к	к	108	0	108
УП.04	Учебная практика																		к	к																				36	36	36	36		к	к	0	144	144
ПП.02	Производственная практика													36	36	36	36		к	к																									к	к	144	0	144
ПП.03	Производственная практика																		к	к																36	36	36	36						к	к	0	144	144
Итого 2 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476

																											3 курс																						
БПр	Базовые предметы	9	9	11	11	9	11	11	11	9	12	0	0	0	0	0	0	0	к	к	10	11	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	103	151	254
БПр.02	Литература	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6								к	к																									к	к	51	0	51
БПр.06	Физика	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4								к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6												к	к	26	54	80
БПр.08	Обществознание	2	2	4	2	2	4	2	4	2	2								к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	4												к	к	26	56	82
БПр.09	География																		к	к	2	3	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2												к	к	0	41	41
ППр	Профильные предметы	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	к	к	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0					
ППр.02	Химия	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3								к	к	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5										12		к	к	33	81	114
ОП	Общепрофессиональный цикл	10	10	12	10	12	12	10	10	8	6	0	0	0	0	0	0	12	0	0	14	14	14	12	14	10	10	10	12	12	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			112	152	264
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4							12																													48	0	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	4	4	4	4	4	2	2																																					32	0	32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2												2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	16	20	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																				4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4														0	36	36
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			2	2	2	2	2	2	2	2										2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															16	24	40
ОП.10	Основы финансовой грамотности																				4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2														0	36	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4												к	к	0	36	36
ПЦ	Профессиональный цикл	13	13	10	12	11	10	12	12	16	15	36	36	36	36	36	36	24			6	5	6	6	5	9	9	9	7	7	9	9	9	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	36			364	480	844
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	12	к	к																									к	к	12	0	12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5	5	4	4	4	4	4	4	6	6							12	к	к																									к	к	58	0	58
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		к	к																							12		к	к	0	12	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	6	8	7	6	8	8	10	9								к	к	6	5	6	6	5	9	9	9	7	7	9	9	9										12		к	к	78	108	186
УП.05	Учебная практика											36	36						к	к														36	**36**	36									к	к	72	108	180
ПП.04	Производственная практика													36	36	36	36		к	к																									к	к	144	0	144
ПП.05	Производственная практика																																				36	36	36	36	36	36					0	216	216
	Итоговая государственная аттестация																		к	к																								36	к	к	0	36	36
Итого 3 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476

5.3 Календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы по
Профессии 43.01.09Повар, кондитер

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер на 2026 — 2029 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	День знаний (Экскурсии в музеи города Барнаула)	1-3	Сентябрь- декабрь	, кураторы групп
1.2	День окончания Второй мировой войны	1-3	Сентябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
1.3	День солидарности в борьбе с терроризмом Акция памяти «Боль Беслана»	1-2	Сентябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
1.4	День пожилых людей (Мероприятия в рамках месячника пожилого человека: адресная помощь пожилым и одиноким людям; работа с Советом ветеранов академии)	1-3	Октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
1.5	День народного единства (Торжественные тематические линейки накануне праздника)	1-3	Ноябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
1.6	Беседа «О вреде курения и алкоголя»	1-3	декабрь	кураторы групп
1.7	Участие в декаде общественных дисциплин	1-3	В период декадных мероприятий	педагоги-организаторы, кураторы групп
	2. Кураторство			
2.1	Кураторский час: Мои права - мои обязанности	1-3	Сентябрь	кураторы групп
2.2	День здоровья	1 курс	сентябрь	руководители физ. Воспитания, педагоги-организаторы, кураторы грпупп

				кураторы групп, мастера п/о
2.3	Кураторский час «Дорогие мои старики»	1-3	Октябрь	кураторы групп
2.4	Выпуск поздравительных и тематических презентаций: - ко Дню учителя	1-3	Октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
2.5	День матери: Тематическая программа «Согреты теплом твоих лучистых глаз»	1-3	Ноябрь	кураторы групп
2.6	Кураторский час Разговоры о важном (по отдельному графику)	1-3	Сентябрь – май	педагоги-организаторы, кураторы групп
2.7	Праздничный вечер «Новый год	1-3	Декабрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
2.8	Посещения мероприятия «Музейная ночь»	1-3	май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	3. Наставничество			
3.1	День наставника профессии Повар, кондитер «Мастерская наставника»	2,3	Октябрь, апрель, май	педагоги-организаторы, кураторы групп
3.2	Участие в проекте Большая перемена	1-3	Январь- май	педагоги-организаторы, кураторы групп
3.3	Участие в проекте Россия – страна возможностей	1-3	Сентябрь- июнь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	4. Основные воспитательные мероприятия			
4.1	День знаний: торжественная линейка «Здравствуй академия»	1	сентябрь	Зав. отделениями, педагоги-организаторы, кураторы групп
4.2	Международный день поваров	1-3	20 октября	педагоги-организаторы, кураторы групп
4.3	Международный день барменов	1-3	6 февраля	педагоги-организаторы, кураторы групп
4.4	День кондитера	1-3	3 мая	педагоги-организаторы, кураторы групп
4.5	«Татьянин день» (праздник студентов, чаепитие)	1-3	Январь	педагоги-организаторы, кураторы групп
4.6	Урок мужества	1-3	Февраль	педагоги-организаторы, кураторы групп

	5. Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Организация экскурсии в музей Шоколада, г. Барнаула	1-2 курс	Октябрь- январь	кураторы групп
5.2	Участие в марше Бессмертный полк	1-3	Май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Церемония чествования семейных трудовых династий профессии		Октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
6.2	Индивидуальные беседы с родителями	1-3	Сентябрь-июнь	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы групп, мастера п/о
6.3	Родительское собрание: «Адаптация студентов в академии»,	1	Октябрь	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы групп, мастера п/о
	7. Самоуправление			
7.1	Участие в конкурсе-викторине «12 декабря- День принятия Конституции Российской Федерации»	1-3	Декабрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
7.2	Участие в конкурсно-развлекательном мероприятии к 23 февраля и 8 марта	1-3	Февраль, март	педагоги-организаторы, кураторы групп
7.3	Участие в круглом столе «Причины и последствия пропусков занятий»	1-3	Май	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы групп, мастера п/о
7.4	Участие в соревнованиях по шахматам	1-3	Январь -март	Руководители по физ. воспитанию, кураторы групп

7.5	Участие в соревнования по минифутболу, баскетболу	1-3	Октябрь- апрель	Руководители по физ. воспитанию, кураторы групп
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-3	Май - 1 октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
8.2	Кураторский час « Твое здоровье – твое бедующие»	1-3	Март	педагоги-организаторы, кураторы групп
8.3	Встреча студентов с представителями комиссии по делам несовершенно летних	1-2	В течении года	Социальный педагоги, педагоги-организаторы, кураторы групп
8.4	Кураторский час: «От куда берется коррупция»	1-3	Апрель	Социальный педагоги, педагоги-организаторы, кураторы групп
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Проведение на базе организаций-партнёров- АО «КШП-Глобус» мероприятия-« День национальных кухонь»	1-3	Ноябрь -апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
9.2	Встреча – круглый стол с выпускниками – работодателями	2-3	Ноябрь-май	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
9.3	Проведение с организаций-партнёров- АО «КШП-Глобус» краевого фестиваля «Пропитание»	1-3	Октябрь, ноябрь	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2	сентябрь- ноябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп

10.2	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент»	2-3	Январь	кураторы групп, мастера производственного обучения
10.3	Проведение профессионального конкурса по профессии «Повар»	1-3	Ноябрь	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
10.4	Участие в региональном Чемпионате Профессионалы по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»	2-3	Ноябрь – апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
10.5	Участие в региональном чемпионате людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», и «Выпечка хлебобулочных изделий»	1-3	Январь –апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели

5.4 План внеурочной деятельности

№ п/п	Форма	Курс	Коли-чество часов	Дата	Ответственный
Системные мероприятия					
Спортивно-оздоровительное направление					
1	Секция «Футбол»	1-3	3	В течение года	Руководители секций
2	Секция «Волейбол»	1-3	3	В течение года	Руководители секций
3	Секция «Баскетбол»	1-3	3	В течение года	Руководители секций
Духовно-нравственное направление					
4	Учебные сборы (1 неделя)	1-3	3	Май	Руководидель ОБЗР
Общеинтеллектуальное направление					
5	Студенческое научное общество	1-3	3	В течение года	Преподаватель - координатор
Общекультурное направление					
6	Ежегодный конкурс талантов «Новая звезда»	1	2	Октябрь	Педагог-организатор
7	**Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»**	1-3	1	В течение года	Кураторы
8	**Цикл внеурочных занятий «Россия - мои горизонты»**	1-3	1	В течение года	Педагоги-организаторы, Кураторы

Несистемные мероприятия плана внеучебной деятельности 2026-2027 учебный год

№ п/п	Форма	Курс	Коли-чество часов	Дата	Ответственный
Несистемные мероприятия					
Спортивно-оздоровительное направление					
1	Лекции, беседы о здоровом образе жизни	1-3	2	В течение года	Кураторы, социальные педагоги
2	Мероприятия, направленные на укрепление физического здоровья	1-3	2	В течение года	Кураторы, преподаватели ПЦК Руководидель ОБЗР
3	Участие обучающихся в спортивных соревнованиях, спартакиадах	1-3	1	В течение года	Руководитель физической культуры
Духовно-нравственное направление					
4	Встречи, акции, конкурсы, тематические мероприятия	1-3	2	В течение года	Кураторы
5	Посещение музеев, выставок, библиотек	1-3	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы

6	Мероприятия в рамках Всероссийского месячника оборонно-массовой работы и военно-патриотического воспитания	1-3	8	Февраль	Зам. директора по ВР, кураторы, педагоги-организаторы
7	Мероприятия, посвященные празднованию Дня Победы	1-3	8	Май	Кураторы
8	Мероприятия, направленные на повышение личной безопасности на случай чрезвычайной ситуации и угрозы терроризма	1-3	1	В течение года	Заместитель директора по АХР, зам. директора по ВР, кураторы
Социальное направление					
9	Развитие волонтерского движения	1-3	2	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
10	Участие обучающихся в работе волонтёрского центра «Олимп»	1-3	2	В течение года	Руководитель центра
11	Участие в мероприятиях РДДМ «Движение Первых»	1-3	2	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
12	Деятельность Студенческого совета	1-3	1	В течение года	Преподаватель-координатор студенческого самоуправления
13	Мероприятия, направленные на воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде	1-3	2	В течение года	Кураторы
14	Уборка за закрепленными территориями в городе.	1-3	2	Октябрь, апрель	Кураторы
Общеинтеллектуальное направление					
15	Мероприятия, направленные на развитие творческой личности, мотивации к самопознанию, саморазвитию личности.	1-3	2	В течение года	Кураторы, педагоги-психологи
16	Мероприятия в рамках деятельности профессиональных школ	1-3	1	В течение года	Руководители профессиональных школ
17	Мероприятия, направленные на повышение профессионального мастерства обучающихся	1-3	2	В течение года	Зам. директора по УМР, зам. директора по УПР
Общекультурное направление					
18	Мероприятия в рамках деятельности Центра «Самоцветы творчества»	1-3	2	В течение года	Руководитель центра
19	Культурно- досуговые мероприятия к календарным праздникам	1-3	2	В течение года	Зам. директора по ВР, педагоги-организаторы
20	Сотрудничество с городскими библиотеками. Посещение выставок,	1-3	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы

	презентаций книг, видео фильмов, литературный гостиных, участие в акциях				
21	Посещение учреждений культуры г. Барнаула	1-3	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы

Недельный план внеурочной деятельности

№ п/п	Направление	Формы организации	Примерная недельная нагрузка		
			1 курс	2 курс	3 курс
1	Спортивно-оздоровительное	соревнования конкурсы спартакиады	2	2	2
2	Духовно- нравственное	конкурсы фестивали классные часы встречи	2	2	2
3	Социальное	экскурсии сотрудничество акции школы лидера смены	1	1	1
4	Общеинтеллектуальное	олимпиады конкурсы, встречи, викторины День науки	3	3	3
5	Общекультурное	Концерты фестивали встречи, вечера, композиции	2	2	2
6	ВСЕГО		10	10	10

5.5 Матрица соответствия компетенций учебным предметам, дисциплинам, ПМ профессии 43.01. 09 Повар, кондитер

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																				
			Общие									Профессиональные																											
			ОК.01	ОК. 02	ОК.03	ОК 04	ОК. 05	ОК. 06	ОК 07	ОК. 08	ОК 09	ПК 1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
Общеобразовательный цикл	БПр.01	Русский язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.02	Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.04	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.05	Информатика	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.06	Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.07	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.08	Обществознание	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.09	География	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.10	Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	ППр.01	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	ППр.02	Биология	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	ПОО.01	Индивидуальный проект	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	ПОО.02	Родной язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
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 пра-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								

		вовые 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	Основы финансовой грмтотности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																											
	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																											
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								+	+	+	+	+			