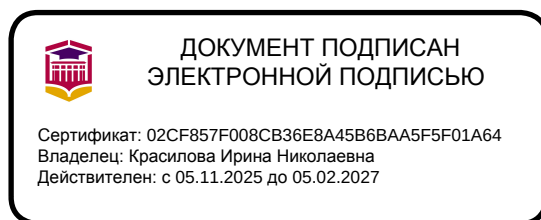


**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**



УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 49-осн от 19.02.2026
Директор
_____ И.Н. Красилов

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - заочная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828)

Срок получения образования по образовательной программе
в заочной форме обучения
на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев

Год набора - 2026

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 7 от «19» февраля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования ...	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3 Требования к личностным, метапредметным, предметным результатам освоения общеобразовательных дисциплин	82
Раздел 5. Структура образовательной программы	108
5.1 Учебный план.....	108
5.2 Календарный учебный график	114
5.3 Рабочая программа воспитания студентов. Календарный план воспитательной работы.....	114
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	114
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.....	114
6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	122
6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы	226
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	291
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды	291
Раздел 8. Программа развития универсальных учебных действий.....	294
Раздел 9. Программа коррекционной работы	328
Раздел 10. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	334

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828), а также федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. № 24480.

ОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885/ Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Профессиональный стандарт Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

Приказ Минобрнауки России 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г. регистрационный № 24480);

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, зарегистрированная в государственном реестре примерных образовательных программ.

1.3 При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4 1.4 Требования к поступающим: Прием в образовательную организацию лиц для обучения по данной образовательной программе осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование и на основании договора об оказании платных образовательных услуг.

При этом:

а) граждане Российской Федерации предоставляют:

- оригинал или копию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или копию документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации;
- оригинал или копию документа, подтверждающего право преимущественного или первоочередного приема в соответствии с частью 4 статьи 68 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации";

- 4 фотографии, кроме случаев подачи заявления с использованием функционала ЕПГУ.

б) иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом предоставляют:

- копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в Российской Федерации;

- оригинал документа (документов) иностранного государства об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации (далее - документ иностранного государства об образовании), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" (в случае, установленном Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации", - также свидетельство о признании иностранного образования);

- оригинал или копию документа, подтверждающего право преимущественного или первоочередного приема в соответствии с частью 4 статьи 68 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации";

- заверенный в порядке, установленном статьей 81 Основ законодательства Российской Федерации о нотариате от 11 февраля 1993 г. N 4462-1, перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и приложения к нему (если последнее предусмотрено законодательством государства, в котором выдан такой документ);

- копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным пунктом 6 статьи 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. N 99-ФЗ "О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом";

- 4 фотографии.

Поступающие помимо документов, указанных в пунктах а и б, вправе предоставить оригинал или копию документов, подтверждающих результаты индивидуальных достижений, а также копию договора о целевом обучении, заверенную заказчиком целевого обучения, или незаверенную копию указанного договора с предъявлением его оригинала.

Фамилия, имя и отчество (последнее - при наличии) поступающего, указанные в переводах поданных документов, должны соответствовать фамилии, имени и отчеству (последнее - при наличии), указанным в документе, удостоверяющем личность иностранного гражданина в Российской Федерации.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 4 года 10 месяцев.

Таблица 1 - Основные характеристики программы

Параметры	Данные
Код и наименование специальности	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Реквизиты ФГОС СПО	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828)
Нормативный срок обучения на базе основного общего образования	4 года 10 месяцев
Форма обучения	заочная
Квалификация выпускника	Специалист поварского и кондитерского дела
Направленность программы	Не предусмотрена
Перечень профессиональных стандартов	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г. Регистрационный N 68148) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. Регистрационный № 38940) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. регистрационный №40270)
Виды деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего	Повар

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	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
--	---------------------------------------	---

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. 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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; 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; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной 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 специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и 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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01. Организация и ведение	ПК 1.1. Организовывать подготовку	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического

процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
--	--	--

		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор,

		комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

		сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	видов и форм обслуживания	обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и

		продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального

		размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление,

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
--	---	--

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,

		комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы

		сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и

	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять
--	--	--

		и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов,

		контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,

		горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать
--	--	---

		отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и
--	--	--

		производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
--	--	--

		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
--	--	---

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых,

		ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального

		размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,

		оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на
--	--	--

		иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
--	---	--

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного

		ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

		формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации
--	--	---

		технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,

		измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	---

		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления

		сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы

		приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных
--	--	---

		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат

		проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных

		продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими
--	--	---

		ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную
--	--	--

		продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,
--	--	--

		полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и
--	--	---

		дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление,

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
--	--	---

		контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного
--	--	--

		оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по

		действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

видов и форм обслуживания		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;

		контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
--	--	--

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку,

		маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их
--	--	--

		порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и

		красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
--	--	---

		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения,

		нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья,

		пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных
--	--	---

		материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки Умения:

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	---

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями,

		разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения

		производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни;

		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
		Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;

		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:	ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Практический опыт в: подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складированию по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении

		блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Знания: нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Практический опыт в: подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара; подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; приготовлении блюд из яиц по заданию повара; приготовлении блюд из творога по заданию повара; приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовлении горячих напитков по заданию повара; приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

		приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара; порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Умения: готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. Знания: рецептур и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требований к качеству, безопасности, срокам и условиям хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
--	--	--

		методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правил и технологии расчетов с потребителями.
--	--	---

4.3 Требования к личностным, метапредметным, предметным результатам освоения общеобразовательных дисциплин

Освоение содержания общеобразовательных дисциплин должно обеспечивать достижение студентами следующих **результатов**:

личностных, включающих: 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; **метапредметных**, включающих: 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; **предметных**, включающих: освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества 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 основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

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;

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;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей русского 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;

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;

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;

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;

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;

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.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:
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.

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.

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.

Требования к личностным, метапредметным, предметным результатам освоения общеобразовательных дисциплин

Индекс	Наименование циклов, требования к личностным, метапредметным, предметным результатам	Индекс и наименование учебных дисциплин
ОЦ	Общеобразовательный цикл	
	Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов предметных : 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	ОПб.01 Русский язык

	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 единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; 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;	
	предметных: 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;	ОПб.02. Литература

	2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); 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, силлабо-тоническая), 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.	
	предметных: 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	ОП6.03 Иностранный язык

	продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говoreние: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; 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 ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; 7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев 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.	
	предметных: 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-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 формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; 9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол	ОП6.04 Математика

	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 российской и мировой математической науки.	
	предметных: 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;	ОПб. 05 Информатика

	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 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 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.	
	предметных: 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; 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,	ОП6.06 Физика

	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, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; 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).	
--	---	--

	предметных: 1) сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π" - СВЯЗЬ", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; 4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;	ОПу.07 Химия
--	---	-------------------------

	5) сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; 6) сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π - СВЯЗЬ"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; 7) сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам; 8) владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни; 9) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; 10) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; 11) сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;	
--	---	--

	12) сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; 13) сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.	
	предметных: 1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; 2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек); 3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; 4) умение выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;	ОПу.08 Биология

	строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; 5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов; 6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; 7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; 8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; 9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; 10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня; 11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); 12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.	
--	--	--

	предметных: 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 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;	ОПБ.09 История
--	---	---------------------------

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

	Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу. Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.	
	предметных: 1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	ОПБ.10 Общественное

	3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы	
--	---	--

	по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	
	предметных: 1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; 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	ОПб.11 География

	классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 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, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 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.	
	предметных: 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, 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). Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Адаптированная физическая культура" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.	ОПБ.12 Физическая культура
	предметных: 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;	ОПБ.13 Основы безопасности и защиты Родины

	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; 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 представлений 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.	
	предметных: - отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы; - выделение основных этапов создания проекта; - представления о научных методах, используемых при создании проекта; - изучение способов анализа и обобщения полученной информации; - получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта.	ДП. 01 Индивидуальный проект

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (30,5%) дает возможность расширения и углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общеобразовательный цикл;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в [приложение А](#).

В учебный план включены следующие дисциплины и профессиональные модули по циклам:

Общеобразовательный цикл

ОПб.01 Русский язык

ОПб.02 Литература

ОПб.03 Иностранный язык

ОПб.04 Математика

ОПб.05 Информатика

ОПб.06 Физика

ОПу.07 Химия

ОПу.08 Биология

ОПб.09 История

ОПб.10 Обществознание

ОПб.11 География

ОПб.12 Физическая культура

ОПб.13 Основы безопасности и защиты Родины

ДП.01 Индивидуальный проект

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Метрология и стандартизация

ОП.11 Основы финансовой грамотности

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

Профессиональный цикл

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05 Учебная практика
ПП.05 Производственная практика
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06 Производственная практика
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии рабочего Повар
УП.07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика
ПДП Преддипломная практика

Рабочие программы дисциплин и модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведены в [Приложении Б](#).

Рабочие программы практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведены в [Приложении В](#).

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования в общеобразовательный цикл включены 13 учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Физика», «Химия», «Биология», из них две дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля – «Химия», «Биология». При реализации образовательной программы среднего профессионального образования - ППССЗ учитывается получаемая специальность. В соответствии с ФГОС среднего общего образования был определен профиль специальности СПО «Поварское и кондитерское дело» - естественнонаучный.

Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Тематика индивидуальных проектов уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики специальности и обсуждается с обучающимися. Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла.

Критерии оценки индивидуального проекта:

- способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, творческого решения;
- сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой, использовать имеющиеся знания и способы действий;
- сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;
- сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

С целью определения степени самостоятельности обучающегося в ходе выполнения индивидуального проекта необходимо учитывать два уровня сформированности навыков проектной деятельности.

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый (1 балл)	Повышенный (2-3 балла)
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Проект в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения, продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Проект в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения, продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить, продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
Знание дисциплины	Продemonстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продemonстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
Регулятивные действия	Продemonстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена руководителю, некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.

	руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст /сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/ сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

По каждому из критериев вводятся количественные показатели, характеризующие полноту проявления навыков проектной деятельности. При этом максимальная оценка по каждому критерию не превышает трех баллов. При таком походе достижение базового уровня (отметка «удовлетворительно») соответствует получению 4 первичных баллов (по одному за каждый из четырех критериев), а достижение повышенного уровня соответствует получению 7-9 первичных баллов (отметка «хорошо») или 10-12 первичных баллов (оценка «отлично»).

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся в заочной форме составляет 160 часов в год. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в заочной форме обучения выделено не менее 30 % от объема учебных циклов образовательной программы.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" не менее 160 академических часов. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ (в случае наличия таких обучающихся) установлен особый порядок освоения дисциплины: «Физическая культура».

Объем образовательной программы ППССЗ включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся. Работа во взаимодействии с преподавателем определяется по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Обязательная часть образовательной программы составляет 69,5%, вариативная часть –30,5%. Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отводимого на дисциплины обязательной части «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла» - на 14 часов, «Математического и общего естественнонаучного цикла – на 18 часов, «Общепрофессионального цикла» на 368 часов, на освоение профессиональных модулей «Профессионального цикла» на 896 часов, на введение общепрофессиональных дисциплин – «Метрология и стандартизация», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», в т.ч. на промежуточную аттестацию, консультации, самостоятельную работу. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования. Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при заочной форме обучения приведены в таблице 2.

Таблица 2 - Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при заочной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части		Распределение вариативной части		Всего
		часов	%	часов	%	
ОУД	Общеобразовательный цикл	1476	100	0	0	1476
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	96,9	14	3,1	446
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	90,9	18	9,1	198
ОП	Общепрофессиональный цикл	612	62,4	362	37,6	974
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	65,9	902	34,1	2630
	Всего по циклам ОГСЭ, ЕН, ОП, ПЦ	2952	69,5	1296	30,5	4248
	Всего по всем циклам	4428		1296		5724
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216				216
	Итого	4644		1296		5940

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего «Повар».

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен по модулю.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан в соответствии с рабочим учебным планом специальности. Календарный учебный график приведен в [приложение Г](#).

5.3 Рабочая программа воспитания студентов. Календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовнонравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи рабочей программы воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания студентов и календарный план воспитательной работы, план внеурочной деятельности приведены в [приложении Д](#).

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

Техникум располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Оформление и оборудование кабинетов отвечает современным техническим требованиям, целям и задачам подготовки специалистов, всесторонней компьютеризации учебного процесса. Учебные кабинеты оснащены современным оборудованием, интерактивной доской, мультимедийными установками. Для подготовки специалистов используются специализированные компьютерные лаборатории, оснащенные в достаточном количестве современными персональными компьютерами, которые распределены в 7 компьютерных аудиториях, учебных кабинетах, административно-служебных помещениях, объединены в локальную сеть. В техникуме оборудовано 36 мультимедийных аудиторий (24 проектора и 12 ЖК телевизоров с большой диагональю). Имеется скоростной выход в Интернет по оптоволоконной выделенной линии на скорости 200 Мб/с, бесплатный Wi-Fi-интернет для всех студентов и сотрудников от компании ДомРу. В учебном процессе широко используются информационные средства, такие как операционные системы: браузеры, текстовые редакторы, электронные таблицы, редакторы презентаций, а также программные продукты для архивирования, работы с графикой, комплекс программных продуктов на базе 1С 8.3, СПС «Консультант Плюс». 14 компьютеров оборудованы web – камерами. В техникуме организована система дистанционного обучения студентов. Установлен 3D принтер. Приобретена и используется в учебном процессе система виртуальной реальности HTC VivePro. Приобретены 3 интерактивных комплекса LUMIEN диагональю 86 дюймов. Приобретена и внедрена в учебный процесс система автоматизации ресторанов, кафе и других заведений общепита – iiko. Для обеспечения учебного процесса используется АРМ учебной части. Приобретены программы для работы в мультимедийном классе «ХАССП Общепит 2.0»,

«ХАССП-кондитер», R-keeper, ««Повар-кондитер», «Технология продукции общественного питания».

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень специальных помещений

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование кабинета	Корпус, номер кабинета
1.	Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	корпус 1, № 16,17
2.	Литература	Кабинет русского языка и литературы	корпус 1, № 16,17
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,26,25,27 корпус 2, № 502,503
4.	Математика	Кабинет математики	корпус 1, № 6,21 корпус 2, № 202, 501
5.	Информатика	Кабинет информатики	корпус 1, №2,10,23,24
6.	Физика	Кабинет физики	корпус 1, №8
7.	Химия	Кабинет химии	корпус 1, №15
8.	Биология	Кабинет биологии и экологии	корпус 1, №15
9.	История	Кабинет истории и обществознания	корпус 1, № 16,17
10.	Обществознание	Кабинет истории и обществознания	корпус 1, № 16,17
11.	География	Кабинет географии	корпус 1, №8
12.	Физическая культура	Спортивный зал	корпус 1
13.	Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет основ безопасности и защиты Родины	корпус 1, № 18 корпус 2, №203
14.	Индивидуальный проект	Кабинет проектной деятельности	корпус 1, № 2,10,12,23,24
15.	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
16.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
17.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,2а,25,27 корпус 2, №502,503
18.	Физическая культура	Спортивный зал	Корпус 1

19.	Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
20.	Химия	Лаборатория химии	Корпус 1, №3
21.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Корпус 2, №101
22.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	корпус 1, № 15
23.	Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья	корпус 1, № 5,6
24.	Техническое оснащение организаций питания	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	корпус 2, №104,105
25.	Организация обслуживания	Кабинет организации обслуживания	корпус 2, №103
26.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1, № 6,16,25 корпус 2, №305,401
27.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	корпус 2, №201
28.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, №2,10,23,24 корпус 2, № 303
29.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, № 18, корпус 2, 101
30.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, № 18, корпус 2, 101
31.	Метрология и стандартизация	Кабинет метрологии и стандартизации	Корпус 1, №15
32.	Основы финансовой грамотности	Кабинет финансов, денежного обращения и кредита	Корпус 1, №20
33.	Основы предпринимательской деятельности	Кабинет основ предпринимательской деятельности	Корпус 1, № 25

34.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
35.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
36.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
37.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
38.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
39.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
40.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306

41.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
42.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
43.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
44.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
45.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
46.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кондитерский цех	корпус 2, №103,106,107, 109, 304,306

47.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кондитерский цех	корпус 2, №103,106,107, 109, 304,306
48.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,106,107 109,304,306
49.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет экономики организации; кабинет организации хранения и контроля запасов сырья кабинет менеджмента; кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 2, № 103,109,303 корпус 1, №5,6,20 2,10,12,23,24
50.	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
51.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально- технического обеспечения, необходимый для реализации ООП, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Кадровое обеспечение по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации		Примечание
					всего	педагогический			
							год	направление	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОПб.01	Русский язык	Мордвинова Елена Александровна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы	высшая	12	12	2024	ПК:БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОПб.02	Литература	Мордвинова Елена Александровна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы	высшая	12	12	2024	ПК:БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОПб.03	Иностранный язык	Костенникова Екатерина Евгеньевна, преподаватель	ФГБОУ ВО "Алтайский государственный педагогический университет" , 2025 год, по специальности «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) Французский язык и Английский язык», квалификация-бакалавр	нет	нет	нет	2026	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности	

[illegible]

								«Профессионалы» по компетенции Предпринимательство», 72 часа, удостоверение	
ОПБ.04	Математика	Маркова Марина Михайловна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет, 1996 г., по специальности «Математика, информатика, вычислительная техника», квалификация «Учитель математики, информатики, ВТ средней школы»	нет	14	3	2024	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОПБ.05	Информатика	Камалова Зарина Бояровна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», студентка 5 курса Института информационных технологий и физико-математического образования по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): Математика и Информатика	нет	1	1			
ОПБ.05	Информатика	Конева Анна Андреевна, преподаватель	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Горно-Алтайский государственный политехнический колледж им.М.З.Гнездилова», 2020 год, по специальности «Земельно-	первая	5	5	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по	

			имущественные отношения», квалификация- «Специалист по земельно-имущественным отношениям» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет», 2024 год, по направлению подготовки: Педагогическое образование, профиль Информатика, квалификация- бакалавр				2024 2024 2025	дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразователь ных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого- педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение Краевое автономное	
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	--	--

			«Физика и астрономия», квалификация - «Исследователь, Преподаватель -исследователь». Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2024 г., кандидат физико-математических наук 1.3.2 Приборы и методы экспериментальной физики					проектирования общеобразователь ных дисциплин в СПО», 16 часов	
ОПу.07	Химия	Горская Татьяна Валентиновна, заведующий учебной частью очного отделения	Алтайский государственный университет, 1996г., по специальности «Химия», квалификация-химик- преподаватель	высшая	29	24	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Торопова», по дополнительной профессиональной программе «Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций», 32 часа, удостоверение	Почетная грамота Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
ОПу.07	Химия	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик- технолог.	высшая	37	29	2024	ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательн ых дисциплин в СП», 16 часов	
ОПу.08	Биология	Русина Дарья Алексеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Ставропольский государственный университет», 2011 год, по	первая	15	12	2023	ПК:КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана	

			специальности «Биология», присуждена степень магистра				2024	Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого- педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, 2024 удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразователь- ных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
--	--	--	--	--	--	--	------	---	--

ОПБ.09	История	Тобоева Анастасия Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2016 г., по специальности- «Педагогическое образование» профиль: История и право, квалификация- бакалавр Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2018 г., присвоена квалификация «магистр» по направлению «Педагогическое образование»	высшая	9	8	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов	
							2024	БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов	
							2024	ООО «КВР-ГРУПП» г.Москва, по дополнительной профессиональной программе «Проектная деятельность», 36 часов, удостоверение	
ОПБ.09	История	Усова Екатерина Максимовна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный педагогический университет",	нет	нет	нет	2026	ПК: Профессиональное образовательное частное учреждение	

			2025г., Специальность: Педагогическое образование (с двумя профилями) История и Английский язык; Квалификация: Бакалавр					«Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», по дополнительной профессиональной программе «Психолог-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей), 16 часов, удостоверение	
ОПб.10	Обществознание	Тобоева Анастасия Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2016 г., по специальности- «Педагогическое образование» профиль: История и право, квалификация- бакалавр Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2018 г., присвоена квалификация «магистр» по направлению «Педагогическое образование»	высшая	9	8	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов БУ ВО «Сургутский	

								ных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОПБ.11	География	Коршунова Евгения Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2016 год, по специальности «География», квалификация- бакалавр Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2018год, по специальности «География», квалификация-магистр Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2023 год, по специальности «Науки о земле», квалификация- «Исследователь. Преподаватель-исследователь»	нет	8	2	2024	ПК: КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе: «Согласование подходов к оцениванию развернутых ответов государственной итоговой аттестации по географии», 24 часа, удостоверение КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе: «Инклюзивная образовательная среда в организациях СПО», 36 часов, удостоверение Общество с ограниченной ответственностью дополнительного профессиональног о образования	
							2025		
							2025		

							2026	«УЧИМ,ПРОФИ», по программе «Содержание и методика преподавания географии и экологии в условиях реализации ФГОС СПО», 72 часа, удостоверение Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», по дополнительной профессиональной программе «Психолог-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей), 16 часов, удостоверение	
ОПБ.12	Физическая культура	Шефер Артур Станиславович, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности	высшая	32	12	2024	ПК: БУ ВО «Сургутский государственный	Благодарность Губернатора

ОПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	Кузьмин Иван Андреевич, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2018 год, по направлению «Техносферная безопасность», присвоена квалификация «Бакалавр», Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2020 год, по направлению «Техносферная безопасность», присвоена квалификация «Магистр»	нет	6	3	2023	ПК: Краевое казенное учреждение «Управление Алтайского края по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и пожарной безопасности», повышение квалификации по направлению «Преподаватели дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ДП.01	Индивидуальный проект	Мордвинова Елена Александровна,	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая	высшая	12	12	2024	ПК:БУ ВО «Сургутский	

		преподаватель	академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы					государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.01	Основы философии	Носкова Елена Анатольевна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 1987 году по специальности «История», квалификация – историк-преподаватель истории и обществоведения	высшая	38	38	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций», 32 часа, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	Благодарственное письмо АКЗС Медаль Алтайского края " За заслуги в труде"
ОГСЭ.02	История	Тобоева Анастасия Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2016 г., по специальности-	высшая	9	8	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича	

			«Педагогическое образование» профиль: История и право, квалификация- бакалавр Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2018 г., присвоена квалификация «магистр» по направлению «Педагогическое образование»				2024	Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразователь ных дисциплин в СПО», 16 часов ООО «КВР- ГРУПП» г.Москва, по дополнительной профессиональное программе «Проектная деятельность», 36 часов, удостоверение	
ОГСЭ.02	История	Малютин Юрий Андреевич, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2023 год, по направлению «Философия», квалификация бакалавр; ФГБОУ «Алтайский Государственный университет», 2025 год, направление подготовки	нет	2	2	2024	ПК:БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразователь ных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	

			«Философия», квалификация - магистр				2024	Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОГСЭ.02	История	Усова Екатерина Максимовна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный педагогический университет", 2025г., Специальность: Педагогическое образование (с двумя профилями) История и Английский язык; Квалификация: Бакалавр	нет	нет	нет	2026	ПК: Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании	

								дисциплин (модулей), 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Усова Екатерина Максимовна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный педагогический университет", 2025г., Специальность: Педагогическое образование (с двумя профилями) История и Английский язык; Квалификация: Бакалавр	нет	нет	нет	2026	ПК: Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», по дополнительной профессиональной программе «Психолог-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей), 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Мамеева Елена Александровна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет, 1999 год, по специальности «Дошкольная педагогика и психология», квалификация-преподаватель дошкольной педагогики и психологии. Учитель английского языка	первая	21	10	2019	ПП: ФГБОУ «Алтайский педагогический государственный университет» по программе «Теория и методика обучения английскому языку в образовательной	

							2024	организации», 280 часов ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Синицына Наталия Сергеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2010 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель английского и немецкого языков Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2019, присуждена ученая степень кандидата филологических наук	высшая	14	14	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	Почетная грамота Центросоюза РФ
							2024		

ОГСЭ.04	Физическая культура	Шефер Артур Станиславович, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности «Физическая культура и спорт», квалификация – преподаватель физической культуры	высшая	32	12	2024	ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов	Благодарность Губернатора Алтайского края
ОГСЭ.04	Физическая культура	Нескоромных Виктор Андреевич, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2024 г., по направлению «Педагогическое образование: физическая культура», квалификация- бакалавр.	нет	2	2	2024	ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОГСЭ.05	Психология общения	Карташевич Ирина Сергеевна, педагог-психолог	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования» Алтайская государственная	высшая	14	14	2023	ПК: АНО ДПО «Сибирский институт практической	

			педагогическая академия» в 2009 году по специальности «Русский язык и литература» с дополнительной специальностью «Английский язык»», квалификация – учитель русского языка, литературы и английского языка Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2018 год по специальности «Психология», присвоена квалификация «бакалавр»				2023 психологии, педагогики и социальной работы» по теме «Организация деятельности по выявлению и профилактике суицидального поведения обучающихся в образовательной организации», 144 часа, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Воспитательная работа в образовательных организациях среднего профессионального образования», удостоверение, 32 часа 2023 КГБУ «Алтайский краевой центр ППМС-помощи»: «Особенности диагностики и консультирования обучающихся группы	
--	--	--	---	--	--	--	---	--

							2023	суицидального риска» ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»: «Современные теории и подходы к профилактике негативных проявлений троллинга, моббинга и буллинга в ОО среди подростков», 108 часов	
							2024	КГБУ «Алтайский краевой центр ППМС-помощи»: «Формирование психологически безопасной образовательной среды»	
ЕН.01	Химия	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	14	14			Благодарность Губернатора Алтайского края Благодарственное письмо АКЗС

ЕН.02	Экологические основы природопользования	Коршунова Евгения Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2016 год, по специальности «География», квалификация- бакалавр Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2018год, по специальности «География», квалификация-магистр Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный университет", 2023 год, по специальности «Науки о земле», квалификация- «Исследователь. Преподаватель-исследователь»	нет	8	2	2024	ПК: КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе: «Согласование подходов к оцениванию развернутых ответов государственной итоговой аттестации по географии», 24 часа, удостоверение КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе: «Инклюзивная образовательная среда в организациях СПО», 36 часов, удостоверение Общество с ограниченной ответственностью дополнительного профессионального образования	
-------	---	---	---	-----	---	---	------	---	--

							2025	«УЧИМ,ПРОФИ», по программе «Содержание и методика преподавания географии и экологии в условиях реализации ФГОС СПО», 72 часа, удостоверение	
							2026	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», по дополнительной профессиональной программе «Психолог- педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей), 16 часов, удостоверение	

							2024	подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	38	32	2025	ПК: Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, по программе «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение	Почетный работник СПО РФ
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Петрыкина Альфия Габдулловна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1982 г., присвоена квалификация-товаровед высшей квалификации по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»;	высшая	50	45	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Цифровые	Нагрудный знак «Почётный работник среднего профессионального образования Российской Федерации»

			-Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза, 1992 г., прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение продовольственных товаров» с присвоением квалификации преподавателя кооперативного техникума					инструменты для создания интерактивных заданий», 72 часа, удостоверение	орден «За вклад в развитие потребительской кооперации России» Почетный знак «Ветеран потребительской кооперации»
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края

								тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Доска почета "Педагогическ ая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
ОП.04	Организация обслуживания	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональног	
							2023		
							2024		

								о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	38	32	2025	ПК: Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова, по программе «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение	Почетный работник СПО РФ
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Тюнькина Дарья Павловна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение "Барнаульский	нет	2	2	2024	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по	

			кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза", 2023 г., по специальности- Коммерция (по отраслям), квалификация - Менеджер по продажам. Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», студентка 3 курса факультета экономики и управления по направлению: Торговое дело.				2025	программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение АНО ОВО Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», по программе «Центр предпринимательских компетенций. Модуль: «Кооперативные предпринимательские стартапы», 72 часа, удостоверение	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Ненашева Светлана Николаевна, преподаватель	Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права, 2006 г.- квалификация юрист по специальности «Право и организация социального обеспечения» ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия» 2011 г.- квалификация учитель права по специальности»Юриспруденция»	высшая	15	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе: «Организация проектной деятельности	

								обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Быкова Ирина Николаевна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Математика, информатика и вычислительная техника», присвоена степень бакалавра образования; -Барнаульский государственный педагогический университет в 1998 году по специальности «Математика, информатика », квалификация- учитель математики, информатики; -Всероссийский заочный финансово-экономический институт в 2003 году по специальности «Финансы и кредит», присвоена квалификация - экономист	высшая	26	23	2024	ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, удостоверение, АНО ДПО «Корпоративный университет Сбербанка» обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Летняя цифровая	
							2024		
							2025		

								школа. Трек «Наука о данных», 132 часа удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Конева Анна Андреевна, преподаватель	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Горно-Алтайский государственный политехнический колледж им.М.З.Гнездилова», 2020 год, по специальности «Земельно-имущественные отношения», квалификация- «Специалист по земельно-имущественным отношениям» Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет», 2024 год, по направлению подготовки: Педагогическое образование, профиль Информатика, квалификация- бакалавр	первая	5	5	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов 2024 удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, 2024 удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя	

							2025	СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение Краевое автономное учреждение дополнительного профессионального образования «Алтайский институт цифровых технологий и оценки качества образования имени Олега Ростиславовича Львова», по программе «Искусственный интеллект. Использование инновационных технологий нейронных сетей в учебном процессе», 24 часа удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности (Программы «Технолог-кулинар», «Технолог-кондитер»)	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального	

			организация общественного питания», квалификация-бакалавр					о образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
ОП.08	Охрана труда	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	

							2025	часа, удостоверение, АНО ДПО «Корпоративный университет Сбербанка» обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Летняя цифровая школа. Трек «Наука о данных», 132 часа удостоверение	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	36	35	2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», по программе «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС Почетная грамота Министерства образования и науки Алтайского края
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития	

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				2023	образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, 2024 удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного	
--	---	--	--	--	--	--	------	---	--

								обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог.	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота

			-ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025	подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ	Администрации Алтайского края
							2025	«Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов	
							2023	удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	
							2024		

								преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация	Почетная грамота Совета

	кулинарных полуфабрикатов		организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025	«Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
--	---------------------------	--	--	--	--	--	------	---	---

УП.01	Учебная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов	
							2023	удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения	
							2024		

								квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
УП.01	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
УП.01	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная	Почетная грамота Совета

			специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025 организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела»,	Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								16 часов, удостоверение	
ПП.01	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Благодарственное письмо АКЗС
ПП.01	Производственная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки	

							2024	кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
ПП.01	Производственная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по	

								программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
ПП.01	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

							2024	практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16	

			Автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр					часов, удостоверение	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация- инженер	высшая	13	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Организация проектной деятельности обучающихся	

							2024	кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональн о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессиональн о образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	

			Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация- инженер	высшая	13	13	2024 2025	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение	

								Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
УП.02	Учебная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
							2023		
							2024		

								ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионально го образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионально го образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
УП.02	Учебная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник- технолог Автономной некоммерческой образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	

			потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр						
УП.02	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
УП.02	Учебная практика	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация- инженер	высшая	13	13	2024 2025	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум по	

								программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительско й кооперации» Благодарственно е письмо АКЗС
ПП.02	Производственная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по	

							2024	программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания»,	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов –	

			присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр					профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
ПП.02	Производственная практика	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация- инженер	высшая	13	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Организация проектной	

							2025	деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»,	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича	

	изделий, закусок сложного ассортимента		2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				2023	Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональног о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения	
							2024		

								квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16	

			Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр					часов, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития	
							2023		
							2024		

								профессионального образования» по дополнительному профессиональному профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных	

								технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительной профессиональной	
							2023		
							2024		

								программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16	

								часов, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.03	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Благодарственное письмо АКЗС
ПП.03	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания»,	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов	

			присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр					будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.03	Производственная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	высшая	12	10	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
							2023		
							2024		

								ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональн о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессиональн о образования по компетенции «Поварское дело», 72 часа, удостоверение	
ПП.03	Производственная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт- Петербургского автономного профессиональн о образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование	

								инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологий – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	преподаватель	учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр					техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции	

			Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр						
УП.04	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональног о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессиональног о образования по компетенции «Кондитерское дело», 72 часа, удостоверение	
УП.04	Учебная практика	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология	высшая	13	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе:	

			продуктов общественного питания», квалификация- инженер				2025	«Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.04	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Благодарственно е письмо АКЗС
ПП.04	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза	нет	5	5	2025	ПК: Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	

			Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр						
ПП.04	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональног о образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессиональног о образования по компетенции «Кондитерское дело», 72 часа, удостоверение	
ПП.04	Производственная практика	Астроушко Юлия Владимировна, преподаватель	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология	высшая	13	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе:	

							2025	«Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения	

			-ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025	организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	ии Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития	

								«Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
УП.05	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
							2025		
							2025		

								академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
УП.05	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по дополнительное профессиональной программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Кондитерское дело», 72 часа, удостоверение	
УП.05	Учебная практика	Астроушко Юлия Владимировна,	Федеральное государственное автономное образовательное	высшая	13	13	2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский	

		преподаватель	учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», 2012 год, по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация- инженер				2025	институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по программе: «Организация проектной деятельности обучающихся СПО», 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
ПП.05	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Благодарственно е письмо АКЗС
ПП.05	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог.	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота

			-ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025	подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
ПП.05	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна,	КГБОУ УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж»,	первая	11	8	2024	ПК: ФГБОУ ДПО «Институт	

								программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
							2025		
							2025		

								КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер;	высшая	36	26	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме	

			-ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов					«Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Басаргина Светлана Александровна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический институт, 1982, по специальности «Физика», квалификация- учитель физики средней школы -Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1989, по специальности «Экономика торговли», квалификация- экономист	высшая	43	35	2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение	Почетный работник СПО РФ Благодарность Главного управления по образованию и молодежной политики Алтайского края Почетная грамота ЦС РФ Почетная грамота Министерства образования и науки Алтайского края
ПП.06	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Благодарственно с письмо АКЗС

ПП.06	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий:	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
							2025		
							2025		

								мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
ПП.06	Производственная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт- Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительск ой кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическ ая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт- Петербургского автономного профессионально образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и	

								современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

								гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
УП.07	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения	

								«Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
УП.07	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме: «Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов –	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

							2025	профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	
УП.07	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
ПП.07	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности	высшая	32	22	2023	ПК: АНО «Национальное агентство развития	Почетный знак «Заслуженный работник

			«Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант					квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	потребительско й кооперации» Благодарственно е письмо АКЗС
ПП.07	Производственная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2024 год, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	5	5	2024	ПК: Учебный центр профессиональной квалификации Санкт-Петербургского автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий», по программе «Использование инновационного оборудования и современных технологий в отрасли общественного питания», 16 часов, удостоверение	
ПП.07	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год,	высшая	41	36	2024	ПК: Алтайская краевая общественная организация «Алтайский краевой союз детских и подростковых организаций» по теме:	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края

			«Управление образовательным учреждением», 520 часов				2025	«Организация воспитательной деятельности в образовательных организациях с детьми и молодежью на современном этапе», 36 часов, удостоверение, Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Продуктовый подход: как готовить технологов – профессионалов будущего», 16 часов, удостоверение КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», по программе «Современные технологии производства кондитерских изделий: мастерство пряничного дела», 16 часов, удостоверение	Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
ПП.07	Производственная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного	высшая	17	11	2023	ПК: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное	Почетный знак «Молодой лидер потребительск

			питания», присвоена квалификация-инженер					образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	ой кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края Доска почета "Педагогическ ая слава Алтая" Почетная грамота Барнаульской городской Думы
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося, изданными за последние 5 лет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из журналов «Алтайский вестник «Роспотребнадзора», «Бизнес, Менеджмент, Право», «Современный предприниматель», «Деловой вестник «Российской кооперации».

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Наименование источников	Количество	Обеспеченность	Электронный вариант	Гриф ФГАУ ФИРО Гриф УМО СПО
1	2	3	4	5	6	7
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл					
ОП.00	Обязательные					
ООБ. 01	Русский язык	Русский язык. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 1 : учеб. / А.Н. Рудяков [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-09-124944-6. — URL: https://book.ru/book/957935 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л (без лимит)	1	+	+ ФП+
		Русский язык. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 2 : учеб. / А.Н. Рудяков [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-09-124945-3. — URL: https://book.ru/book/957936 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП+
		Русский язык. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 1 : учеб. / А.Н. Рудяков [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 303 с. — Текст : непосредственный.	20			+ФП
		Русский язык. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 2 : учеб. / А.Н. Рудяков [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 220 с. — Текст : непосредственный.	20			+ФП
		Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум для СПО / Т. П. Малявина — Москва : Просвещение, 2024. — 126 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+ ФП+
		Голубева, А. В. Русский язык и культура речи : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. В. Голубева ; под ред. А. В. Голубевой. — Москва : Юрайт, 2026. — 315 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/582557 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под ред. А. В. Голубевой. — Москва : Юрайт, 2026. — 268 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584587 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Рачеева, Л. А. Русский язык : учеб. / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2026. — 411 с. — ISBN 978-5-406-12986-9. — URL: https://book.ru/books/961500 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

	Рачеева, Л. А. Русский язык. Практикум : учеб. пособие / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2025. — 203 с. — ISBN 978-5-406-14195-3. — URL: https://book.ru/book/956712 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Русский язык (базовый и углубл. уровни). 10—11 классы: учеб. для сред. общ. образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общ. ред. В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 385 с. — (Общеобразов. цикл). — ISBN 978-5-534-15628-7. — URL: https://urait.ru/bcode/589152 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	
	Тищенко, Л. М. Русский язык и культура речи : учеб. / Л. М. Тищенко. — Москва : Русайнс, 2026. — 208 с. — URL: https://book.ru/book/960530 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Гусарова, И.В. Русский язык. 10 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб. / И.В. Гусарова — Москва : Просвещение, 2024. — 480 с. — ISBN 978-5-09-116563-0 — URL: https://book.ru/book/957931 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Гусарова, И.В. Русский язык. 11 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб. / И.В. Гусарова — Москва : Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-116561-3. — URL: https://book.ru/book/957933 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Русский язык. 10-11 класс. Базовый уровень : учеб. / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.] — Москва : Просвещение, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-09-116460-2. — URL: https://book.ru/book/957932 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Скороходова, Е. Ю. Русский язык : учеб. / Е. Ю. Скороходова. — Москва : Русайнс, 2026. — 174 с. — ISBN 978-5-466-08993-6. — URL: https://book.ru/book/961821 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Руднев, В. Н. Русский язык и культура речи : учеб. пособие / В. Н. Руднев. — Москва : КноРус, 2026. — 253 с. — ISBN 978-5-406-15060-3. — URL: https://book.ru/book/958989 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Русский язык и культура речи : учебник / Е. В. Сергеева, В. Д. Черняк, А. И. Дунев [и др.] ; под ред. Е. В. Сергеевой, В. Д. Черняк. — Москва : КноРус, 2025. — 343 с. — ISBN 978-5-406-14716-0. — URL: https://book.ru/book/957718 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Русский язык и культура речи. Практикум : учеб.-практ. пособие / В. Д. Черняк, Е. В. Сергеева, А. В. Кузьмина [и др.] ; под ред. В. Д. Черняк, Е. В. Сергеевой. — Москва : КноРус, 2026. — 227 с. — ISBN 978-5-406-15377-2. — URL: https://book.ru/book/960692 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Голуб, И. Б. Русский язык. Справочник : справ. издание / И. Б. Голуб. — Москва : КноРус, 2024. — 189 с. — ISBN 978-5-406-12779-7. — URL: https://book.ru/book/952438 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

ООБ. 02	Литература	Литература. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 1 : учеб. / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 351 с. — Текст : непосредственный.	20	1	+	+ФП
		Литература. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 2 : учеб. / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 414 с. — Текст : непосредственный.	20		+	+ФП
		Литература. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 частях. Ч. 1 : учеб. / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 352 с. — ISBN 978-5-09-124924-8. — URL: https://book.ru/book/957906 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
		Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Ч. 2 : учеб. / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 416 с. — ISBN 978-5-09-124925-5. — URL: https://book.ru/book/957907 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
		Самойлова, Е.А. Литература. Базовый уровень. Практикум : Учебное пособие / Е.А. Самойлова — Москва : Просвещение, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-09-120014-0. — URL: https://book.ru/book/957905 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 : учеб./ Ю.В. Лебедев — Москва : Просвещение, 2024. — 368 с. — ISBN 978-5-09-116439-8. — URL: https://book.ru/book/957897 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / Ю.В. Лебедев — Москва : Просвещение, 2024. — 368 с. — ISBN 978-5-09-116440-4. — URL: https://book.ru/book/957898 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Литература. 11 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 : учеб. / О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.П. Журавлёва [и др.]; под. ред. В.А. Чалмаев — Москва : Просвещение, 2024. — 416 с. — ISBN 978-5-09-116441-1. — URL: https://book.ru/book/957901 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Литература. 11 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.П. Журавлёва [и др.]; под. ред. В.А. Чалмаев — Москва : Просвещение, 2024. — 432 с. — ISBN 978-5-09-116438-1. — URL: https://book.ru/book/957902 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Рачеева, Л. А. Литература: русская литература XIX века : учеб. / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2025. — 553 с. — ISBN 978-5-406-12984-5. — URL: https://book.ru/book/958818 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Рачеева, Л. А. Литература: русская литература XX века : учеб. / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2025. — 554 с. — ISBN 978-5-406-12985-2. — URL: https://book.ru/book/958934 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Реднинская, О. Я. Литература XIX века : учеб. / О. Я. Реднинская. — Москва : КноРус, 2026. — 403 с. — ISBN 978-5-406-15565-3. — URL: https://book.ru/book/960336 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Реднинская, О. Я. Литература XX века : учеб. / О. Я. Реднинская. — Москва : КноРус, 2026. — 376 с. — ISBN 978-5-406-15073-3. — URL: https://book.ru/book/960315 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Горелов, А. А. Разговоры о важном. Отношение к Родине в русской литературе (Книга для чтения) : учеб. пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова, О. О. Хлопонина. — Москва : КноРус, 2025. — 283 с. — ISBN 978-5-406-14652-1. — URL: https://book.ru/book/958756 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		История русской литературы XX-XXI веков : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. А. Мескин [и др.] ; под общей ред. В. А. Мескина. — Москва : Юрайт, 2026. — 411 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — URL: https://urait.ru/bcode/584913 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Красовский, В. Е. Литература : учеб. для сред. проф. образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей ред. В. Е. Красовского. — Москва : Юрайт, 2026. — 709 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — URL: https://urait.ru/bcode/587321 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учеб. для сред. проф. образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 310 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст : электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/583872 (дата обращения: 12.01.2026).				
		Русская литература второй трети XIX века: учеб. и практикум для сред. проф. образования / под ред. В. Н. Аношкиной, Л. Д. Громовой, В. Б. Катаева. — 3-е изд., доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 589 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18969-8. — URL: https://urait.ru/bcode/589723 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ООБ. 03	Иностранный язык	Смирнова, Е.Ю. Английский язык. Базовый уровень. Учеб. для СПО / Е.Ю. Смирнова, Ю.А. Смирнов — Москва : Просвещение, 2025. — 256 с. — Текст : непосредственный.	20	1	+	+
		Смирнова, Е.Ю. Английский язык. Базовый уровень : учеб. / Е.Ю. Смирнова, Ю.А. Смирнов — Москва : Просвещение, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-09-124901-9. — URL: https://book.ru/book/958084 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Смирнова, Е.Ю. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажёр : учеб. пособие / Е.Ю. Смирнова, Ю.А. Смирнов. — Москва : Просвещение, 2025. — 128 с. — ISBN 978-5-09-124880-7. — URL: https://book.ru/book/958083 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

	Planet of English : учеб. / Г. Т. Безкоровайная [и др.]. – Москва: Академия, 2021. – 256 с. – (СПО). — Текст : непосредственный.	20		+	+
	Английский язык. 10 класс. Базовый уровень : учеб. / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 248 с. — ISBN 978-5-09-124876-0. — URL: https://book.ru/book/957845 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Английский язык. 11 класс. Базовый уровень : учеб. / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева [и др.] — Москва : Просвещение, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-09-124878-4. — URL: https://book.ru/book/957847 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Брель, Н. М. Английский язык. Базовый курс : учеб. / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва : КноРус, 2026. — 272 с. — ISBN 978-5-406-15200-3. — URL: https://book.ru/book/959153 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубл. уровни). 10—11 классы : учеб. для сред. общ. образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Юрайт, 2025. — 412 с. — (Общеобраз. цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — URL: https://urait.ru/bcode/568396 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учеб. для сред. проф. образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 456 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — URL: https://urait.ru/bcode/586441 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 213 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — URL: https://urait.ru/bcode/584750 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
	Лытаева, М.А. Немецкий язык. Базовый уровень : учеб. / М.А. Лытаева — Москва : Просвещение, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-09-124927-9. — URL: https://book.ru/book/958088 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
	Кузнецова, Е.Н. Немецкий язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажёр для средних профессиональных организаций : учеб. пособие / Е.Н. Кузнецова — Москва : Просвещение, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-09-112839-0. — URL: https://book.ru/book/954770 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
	Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges : учебник / Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. — Москва : КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-13074-2. — URL: https://book.ru/book/954500 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Коноплева, Т. Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь : учеб. пособие / Т. Г. Коноплева. — Москва : КноРус, 2024. — 93 с. — ISBN 978-5-406-12106-1. — URL: https://book.ru/book/950706 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 264 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — URL: https://urait.ru/bcode/598775 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кулигина, А.С. Французский язык. Базовый уровень : учеб. / А.С. Кулигина, А.В. Щепилова — Москва : Просвещение, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-09-124950-7. — URL: https://book.ru/book/957966 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Бартенева, И.Ю. Французский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажёр : учеб. пособие / И.Ю. Бартенева, М.С. Левина — Москва : Просвещение, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-09-120022-5. — URL: https://book.ru/book/957965 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
ООБ. 04	Математика	Карп, А.П. Математика. Базовый уровень. Учеб. пособие для СПО. В 2 ч. Часть 1 / А.П. Карп, А.Л. Вернер — Москва : Просвещение, 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-09-108510-5. — URL: https://book.ru/book/954726 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+ ФП
		Карп, А.П. Математика. Базовый уровень. Учеб. пособие для СПО. В 2 ч. Часть 2 / А.П. Карп, А.Л. Вернер — Москва : Просвещение, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-09-108511-2. — URL: https://book.ru/book/954727 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Карп, А.П. Математика. Базовый уровень. Учеб. пособие для СПО. В 2 ч. Часть 1 / А.П. Карп, А.Л. Вернер — Москва : Просвещение, 2026. — 319 с. — ISBN 978-5-09-128820-9. — Текст : непосредственный.	25		+	+ ФП
		Карп, А.П. Математика. Базовый уровень. Учеб. пособие для СПО. В 2 ч. Часть 2 / А.П. Карп, А.Л. Вернер — Москва : Просвещение, 2026. — 255 с. — ISBN 978-5-09-128820-9. — Текст : непосредственный.	25		+	+ ФП
		Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни : учеб. / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачёва [и др.] — Москва : Просвещение, 2024. — 464 с. — ISBN 978-5-09-116443-5. — URL: https://book.ru/book/957842 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.				
		Башмаков, М. И. Математика : учеб. / М. И. Башмаков. — Москва : КноРус, 2026. — 394 с. — ISBN 978-5-406-15043-6. — URL: https://book.ru/book/958781 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Башмаков, М. И. Математика. Практикум : учеб.-практ. пособие / М. И. Башмаков, С. Б. Энтина. — Москва : КноРус, 2026. — 294 с. — ISBN 978-5-406-15539-4. — URL: https://book.ru/book/960332 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Богомолов, Н. В. Математика : учеб. для сред. проф. образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 400 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-21352-2 — URL: https://urait.ru/bcode/598473 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. В. Богомолов. — Москва : Юрайт, 2026. — 240 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598516 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Дорофеева, А. В. Математика : учеб. для сред. проф. образования / А. В. Дорофеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 422 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583955 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
ООБ. 05	Информатика	Босова, Л.Л. Информатика. 10 класс. Учеб. Базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова — Москва : Просвещение, 2025. — 288 с. — Текст : непосредственный.	15	1		+ ФП
		Босова, Л.Л. Информатика. 11 класс. Учеб. Базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова — Москва : Просвещение, 2025. — 256 с. — Текст : непосредственный.	15			+ ФП
		Босова, Л.Л. Информатика. 10 класс. Учеб. Базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова — Москва : Просвещение, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-09-112245-9. — URL: https://book.ru/book/954757 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Босова, Л.Л. Информатика. 11 класс. учеб. Базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова — Москва : Просвещение, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-09-112246-6. — URL: https://book.ru/book/954758 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учеб. для сред. проф. образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 319 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583523 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Гаврилов, М. В. Информатика. Базовый уровень. 10—11 классы : учеб. для сред. общ. образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 318 с. — (Общеобразов. цикл). — ISBN 978-5-534-20332-5. — URL: https://urait.ru/bcode/589143 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ляхович, В. Ф. Основы информатики : учеб. / В. Ф. Ляхович, В. А. Молодцов, Н. Б. Рыжикова. — Москва : КноРус, 2023. — 347 с. — ISBN 978-5-406-11093-5. — URL: https://book.ru/book/947649 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Поляков, К.Ю. Информатика. 10 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 1 : Учебник / К.Ю. Поляков, Е.А. Еремин — Москва : Просвещение, 2024. — 352 с. — ISBN 978-5-09-116786-3. — URL: https://book.ru/book/957874 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Поляков, К.Ю. Информатика. 10 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 2 : Учебник / К.Ю. Поляков, Е.А. Еремин — Москва : Просвещение, 2024. — 352 с. — ISBN 978-5-09-116787-0. — URL: https://book.ru/book/957875 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Поляков, К.Ю. Информатика. 11 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 1 : Учебник / К.Ю. Поляков, Е.А. Еремин — Москва : Просвещение, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-09-116788-7. — URL: https://book.ru/book/957877 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Поляков, К.Ю. Информатика. 11 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 2 : Учебник / К.Ю. Поляков, Е.А. Еремин — Москва : Просвещение, 2024. — 304 с. — ISBN 978-5-09-116789-4. — URL: https://book.ru/book/957878 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Угринович, Н. Д. Информатика : учеб. / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2024. — 377 с. — Текст : непосредственный.	15			+
		Угринович, Н. Д. Информатика : учеб. / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2025. — 377 с. — ISBN 978-5-406-13967-7. — URL: https://book.ru/book/958100 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Угринович, Н. Д. Информатика. Практикум : учеб. пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2025. — 265 с. — ISBN 978-5-406-14813-6. — URL: https://book.ru/book/958233 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ООБ. 06	Физика	Физика. Базовый уровень. Учеб. для СПО / Н.С. Пурышева, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин. — Москва : Просвещение, 2025. — 512 с. — Текст : непосредственный.	20	1	+	+ФП
		Физика. Базовый уровень : учеб. / Н.С. Пурышева, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин — Москва : Просвещение, 2025. — 516 с. — ISBN 978-5-09-124948-4. — URL: https://book.ru/book/957957 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
		Физика. Базовый уровень : Практикум по решению задач : учеб. пособие / Н.С. Пурышева, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин — Москва : Просвещение, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-09-124947-7. — URL: https://book.ru/book/957956 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ФП
		Физика. 10 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 1 : учеб. / Л.Э. Генденштейн, А.А. Булатова, И.Н. Корнильев, А.В. Кошкина — Москва : Просвещение, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-09-124890-6. — URL: https://book.ru/book/957943 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физика. 10 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / Л.Э. Генденштейн, А.А. Булатова, И.Н. Корнильев, А.В. Кошкина — Москва : Просвещение, 2025. — 242 с. — ISBN 978-5-09-124892-0. — URL: https://book.ru/book/957939 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физика. 11 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 1 : учеб. / Л.Э. Генденштейн, А.А. Булатова, И.Н. Корнильев, А.В. Кошкина — Москва : Просвещение, 2024. — 193 с. — ISBN 978-5-09-119786-0. — URL: https://book.ru/book/957949 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.				

		Физика. 11 класс. Базовый и углубл. уровни. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / Л.Э. Генденштейн, А.А. Булатова, И.Н. Корнильев, А.В. Кошкина — Москва : Просвещение, 2024. — 211 с. — ISBN 978-5-09-119787-7. — URL: https://book.ru/book/957950 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.				
		Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб. / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.А. Парфентьевой; под. ред. Н.Н. Сотский — Москва : Просвещение, 2024. — 433 с. — ISBN 978-5-09-116780-1. — URL: https://book.ru/book/957944 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб. / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.А. Парфентьевой; под. ред. В.М. Чаругин — Москва : Просвещение, 2024. — 441 с. — ISBN 978-5-09-116781-8. — URL: https://book.ru/book/957952 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Самойленко, П. И. Физика. Естествознание: учеб. / П. И. Самойленко. – 6-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2021. – 336 с. – Текст: непосредственный.	10			
		Логвиненко, О. В. Физика + eПриложение : учеб. / О. В. Логвиненко. — Москва : КноРус, 2026. — 437 с. — ISBN 978-5-406-15042-9. — URL: https://book.ru/book/958981 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л			+
		Логвиненко, О. В. Физика. Практикум : учеб. пособие / О. В. Логвиненко. — Москва : КноРус, 2025. — 358 с. — ISBN 978-5-406-14517-3. — URL: https://book.ru/book/957431 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Трофимова, Т. И. Физика от А до Я : справочное издание / Т. И. Трофимова. — Москва : КноРус, 2025. — 301 с. — ISBN 978-5-406-14550-0. — URL: https://book.ru/book/957490 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Трофимова, Т. И. Физика. Теория, решение задач, лексикон : справочное издание / Т. И. Трофимова. — Москва : КноРус, 2026. — 315 с. — ISBN 978-5-406-15378-9. — URL: https://book.ru/book/960441 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ООу. 07	Химия	Рудзитис, Г.Е. Химия. Базовый уровень : учеб. / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — 336 с. — ISBN 978-5-09-124954-5. — URL: https://book.ru/book/957973 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Рудзитис, Г.Е. Химия. Базовый уровень. учеб. для СПО / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — 336 с. — Текст : непосредственный.	30			+
		Радецкий, А.М. Химия. Базовый уровень. Тренировочные и проверочные работы : учеб. пособие / А.М. Радецкий — Москва : Просвещение, 2025. — 80 с. — ISBN 978-5-09-124962-0. — URL: https://book.ru/book/957994 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учеб. / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин [и др.]; под. ред. В.В. Лунин — Москва : Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-116510-4. — URL: https://book.ru/book/957970 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учеб. / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин [и др.]; под. ред. В.В. Лунин — Москва : Просвещение, 2023. — 448 с. — Текст : непосредственный.	25			+
		Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учеб. / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под. ред. В.В. Лунин — Москва : Просвещение, 2023. — 480 с. — Текст : непосредственный.	25			+
		Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учеб. / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунина; под. ред. В.В. Лунин — Москва : Просвещение, 2024. — 480 с. — ISBN 978-5-09-116511-1. — URL: https://book.ru/book/957972 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Химия. Задачник : учеб. пособие для сред. проф. образования / под общ. ред. Г. Н. Фадеева. — Москва : Юрайт, 2025. — 238 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/561902 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Росин, И. В. Химия. Учеб. и задачник : для сред. проф. образования / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Юрайт, 2026. — 328 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583879 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мартынова, Т. В. Химия : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общ. ред. Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 368 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11018-0. — URL: https://urait.ru/bcode/583623 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ООу. 08	Биология	Агафонова, И.Б. Биология. Базовый уровень. СПО. Учеб. / И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов — Москва : Просвещение, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-09-113524-4. — URL: https://book.ru/book/954783 (дата обращения: 22.10.2025). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Агафонова, И.Б. Биология. Базовый уровень. СПО. Учеб. / И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов — Москва : Просвещение, 2025. — 271 с. — Текст : непосредственный.	20		+	+
		Сивоглазов, В.И. Биология. Базовый уровень : Практикум / В.И. Сивоглазов — Москва : Просвещение, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-09-124906-4. — URL: https://book.ru/book/957856 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мамонтов, С. Г. Общая биология : учеб. / С. Г. Мамонтов, В. Б. Захаров. — Москва : КноРус, 2025. — 323 с. — ISBN 978-5-406-14516-6. — URL: https://book.ru/book/957430 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Биология. Базовый и углубл. уровни: 10—11 классы : учеб. для сред. общ. образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — URL: https://urait.ru/bcode/589145 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Колесников, С. И. Общая биология : учеб. пособие / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2026. — 287 с. — ISBN 978-5-406-15075-7. — URL: https://book.ru/book/960316 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Биология : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 377 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — URL: https://urait.ru/bcode/583565 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ООБ. 09	История	Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века : учеб. / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. — Москва : Академия, 2024. — 496 с. : ил. — (СПО). — Текст : непосредственный.	40	1	+	+ ФП
		Мединский, В.Р. История. История России. 1914-1945 годы : учеб. / В.Р. Мединский, А. В. Торкунов. — Москва : Академия, 2024. — 464 с.: ил. — (СПО). — Текст : непосредственный.	40		+	+ ФП
		Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века : учеб. / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов. — Москва : Академия, 2024. — 416 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	40		+	+ ФП
		Мединский, В.Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учеб. / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-09-112828-4. — URL: https://book.ru/book/954766 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень : учеб. / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва : Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-112830-7. — URL: https://book.ru/book/954768 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Касьянов, В. В. История России : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 255 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : непосредственный.	20			+
		История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 : учеб. / М.М. Горинов, А.А. Данилов, А.В. Торкунова [и др.]; под. ред. Л.Г. Косулина — Москва : Просвещение, 2023. — 177 с. — ISBN 978-5-09-108717-8. — URL: https://book.ru/book/957887 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / М.М. Горинов, А.А. Данилов, А.В. Торкунова [и др.]; под. ред. Л.Г. Косулина — Москва : Просвещение, 2023. — 145 с. — ISBN 978-5-09-108718-5. — URL: https://book.ru/book/957888 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 : учеб. / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, А.В. Торкунова [и др.]; под. ред. О.В. Хлевнюк — Москва : Просвещение, 2024. — 113 с. — ISBN 978-5-09-124915-6. — URL: https://book.ru/book/957891 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП

		История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, А.В. Торкунова [и др.]; под. ред. О.В. Хлевнюк — Москва : Просвещение, 2024. — 161 с. — ISBN 978-5-09-124916-3. — URL: https://book.ru/book/957892 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный..	б/л		+	+
		Кириллов, В. В. История России. XX век — начало XXI века : учеб. для сред. проф. образования / В. В. Кириллов. — 9-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 262 с. — (Проф. образование). — URL : https://urait.ru/bcode/584922 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст: электронный.	б/л		+	+
		Кириллов, В. В. История России до XX века : учеб. для сред. проф. образования / В. В. Кириллов. — 9-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 410 с. — (Проф. образование). — URL : https://urait.ru/bcode/584921 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 277 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/588691 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Фирсов, С. Л. История России : учеб. для сред. проф. образования / С. Л. Фирсов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 417 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586262 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		История России до начала XXI века : учеб. для сред. проф. образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 414 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583792 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
ООб. 10	Обществознание	Котова, О.А. Обществознание. Базовый уровень : учеб. / О.А. Котова, Т.Е. Лискова — Москва : Просвещение, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-09-124930-9. — URL: https://book.ru/book/958090 (дата обращения: 26.11.2025). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Котова, О.А. Обществознание. Базовый уровень. Практикум : учеб. пособие / О.А. Котова, Т.Е. Лискова — Москва : Просвещение, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-09-124929-3. — URL: https://book.ru/book/957917 (дата обращения: 26.11.2025). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Котова, О.А. Обществознание. Базовый уровень. Учеб. для СПО / О.А. Котова, Т.Е. Лискова — Москва : Просвещение, 2025. — 304 с.— Текст : непосредственный.	30			+
		Обществознание : учеб. для сред. проф. образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под ред. Б. И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 346 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный.	25			+
		Обществознание. Базовый и углубл. уровни: 10–11 классы : учеб. для сред. общ. образования / под ред. Б. И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 346 с. — (Общеобразов.	б/л		+	+

		цикл). — Текст : электронный // Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568389 (дата обращения: 22.11.2025).				
		Обществознание +Приложение: Дополнительные материалы : учеб. / Н. Н. Косаренко, Р. В. Шагиева, Л. В. Важенин [и др.] ; под ред. Н. Н. Косаренко, Р. В. Шагиевой. — Москва : КноРус, 2025. — 375 с. — ISBN 978-5-406-13751-2. — URL: https://book.ru/book/955466 (дата обращения: 26.11.2025). — Текст : электронный.	б/л			+
		Сычев, А. А. Обществознание : учеб. пособие / А. А. Сычев. — Москва : КноРус, 2025. — 382 с. — ISBN 978-5-406-13791-8. — URL: https://book.ru/book/956288 (дата обращения: 22.11.2025). — Текст : электронный.	б/л			+
		Лютягина, Е. А. Обществознание. Основы государства и права : учеб. для сред. проф. образования / Е. А. Лютягина, А. М. Волков ; под общ. ред. Е. А. Лютягиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 294 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585720 (дата обращения: 22.11.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : учеб. / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбова [и др.]; под. ред. А.И. Матвеев — Москва : Просвещение, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-09-116774-0. — URL: https://book.ru/book/957918 (дата обращения: 26.11.2025). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : учеб. / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, Л.Н. Боголюбова [и др.]; под. ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-09-116775-7. — URL: https://book.ru/book/957919 (дата обращения: 26.11.2025). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
ООб. 11	География	Кузнецов, А.П. География. Базовый уровень. Учеб. для СПО / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким — Москва : Просвещение, 2025. — 368 с. — Текст : непосредственный.	30	1		+ ФП
		Кузнецов, А.П. География. Базовый уровень. Учеб. для СПО / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким — Москва : Просвещение, 2025. — 368 с. — ISBN 978-5-09-112926-7. — URL: https://book.ru/book/954773 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Кузнецов, А.П. География для СПО : атлас / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким — Москва : Просвещение, 2025. — 58 с. — ISBN 978-5-09-124908-8. — URL: https://book.ru/book/957863 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Кузнецов, А.П. География. Базовый уровень. Рабочая тетрадь : учеб. пособие / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким — Москва : Просвещение, 2025. — 64 с. — ISBN 978-5-09-124907-1. — URL: https://book.ru/book/957858 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Гладкий, Ю.Н. География. 10 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб. / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва : Просвещение, 2025. — 272 с. — ISBN 978-5-09-124887-6. — URL: https://book.ru/book/957859 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП

		Гладкий, Ю.Н. География. 11 класс. Базовый и углубл. уровни : учеб./ Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва : Просвещение, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-09-124886-9. — URL: https://book.ru/book/957861 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Максаковский, В.П. География. 10-11 классы. Базовый уровень : учеб. / В.П. Максаковский — Москва : Просвещение, 2024. — 415 с. : ил., карты. — Текст : непосредственный.	1			+
		Калуцков, В. Н. География России. Базовый и углубл. уровни: 10—11 классы : учеб. и практикум для сред. общ. образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 305 с. — (Общеобразов. цикл). — URL: https://urait.ru/bcode/589156 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Калуцков, В. Н. География России : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 305 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583755 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		География мира. Базовый и углубл. уровни: 10—11 классы : учеб. для сред. общ. образования / отв. ред. А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 360 с. — (Общеобразов. цикл). — URL: https://urait.ru/bcode/589160 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Котляков, В. М. Географический энциклопедический словарь / В. М. Котляков. — Москва : БРЭ, 2003. — 900 с. — Текст: непосредственный.	1			
ООб. 12	Физическая культура	Лях, В.И. Физическая культура. Базовый уровень : учеб. / В.И. Лях. — Москва : Просвещение, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-09-124949-1. — URL: https://book.ru/book/957959 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Лях, В.И. Физическая культура. Базовый уровень. Учеб. для СПО / В.И. Лях — Москва : Просвещение, 2025. — 288 с. — Текст : непосредственный.	5			+ФП
		Муллер, А. Б. Физическая культура : учеб. и практикум для СПО / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2021. — 424 с. — Текст: непосредственный.	3			+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.1. Игры олимпиад / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков. — Москва : Юрайт, 2021. — 793 с. — (ПО). — Текст : непосредственный.	2			+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.2. Олимпийские зимние игры / Г. Н. Германов [и др.]. — Москва : Юрайт, 2021. — 493 с. — (ПО). — Текст: непосредственный.	2			+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.3. Параолимпийские игры / Г. Н. Германов [и др.]. — Москва : Юрайт, 2021. — 531 с. — (ПО). — Текст: непосредственный.	2			+

		Погадаев, Г.И. Физическая культура. Футбол для всех. 10-11 классы : учеб. / Г.И. Погадаев, под ред. И. Акинфеева. — Москва : Просвещение, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-09-124961-3. — URL: https://book.ru/book/957993 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Киреева, Е. А. Физическая культура. Практикум : учеб. пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2025. — 104 с. — ISBN 978-5-466-08698-0. — URL: https://book.ru/book/957521 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кузнецов, В. С. Физическая культура : учеб. / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: https://book.ru/book/951558 . (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учеб. для сред. проф. образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Юрайт, 2026. — 450 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — URL: https://urait.ru/bcode/584662 (дата обращения: 12.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Муллер, А. Б. Физическая культура : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Юрайт, 2026. — 424 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583722 (дата обращения: 12.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физическая культура : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под ред. Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 609 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587120 (дата обращения: 12.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ООб. 13	Основы безопасности и защиты Родины	Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под общ. ред. В. П. Соломина. — Москва : Юрайт, 2026. — 413 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-19839-3. — URL: https://urait.ru/bcode/589872 (дата обращения: 15.01.2026).— Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Шойгу, Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1. : учеб. / Ю.С. Шойгу, О.В. Белинская, Ю.С. Шойгу; под. ред. В.К. Ащанулов — Москва : Просвещение, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-09-124934-7. — URL: https://book.ru/book/958091 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шойгу, Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 : учеб. / Ю.С. Шойгу, Е.Н. Байбарина, Ю.С. Шойгу; под. ред. В.А. Зуев — Москва : Просвещение, 2025. — 253 с. — ISBN 978-5-09-124935-4. — URL: https://book.ru/book/957922 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 ч. Часть 1. : учеб. / под. ред. Ю.С. Шойгу — Москва : Просвещение, 2025. — 224 с. — Текст : непосредственный.	20		+	+
		Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учеб. для СПО. В 2 ч. Часть 2. / под. ред. Ю.С. Шойгу — Москва : Просвещение, 2025. — 252 с. — Текст : непосредственный.	20		+	+

	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. – 10-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2021. — 282 с. — (СПО). – Текст: непосредственный.	15		+	+
	Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + eПриложение : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2026. — 290 с. — ISBN 978-5-406-15774-9. — URL: https://book.ru/book/961240 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2025. — 282 с. — ISBN 978-5-406-14264-6. — URL: https://book.ru/book/959203 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Микрюков, В. Ю. Основы военной службы : учеб. / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2026. — 505 с. — ISBN 978-5-406-14979-9. — URL: https://book.ru/book/958698 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л			+
	Новая редакция ПДД и знаки с учетом изменений. – Москва: РГ-Пресс, 2025. – 96 с. – Текст: непосредственный.	25			
	Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс : учеб. / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льяная, С.Н. Егорова; под. ред. М.В. Маслов — Москва : Просвещение, 2025. — 392 с. — ISBN 978-5-09-124931-6. — URL: https://book.ru/book/957920 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
	Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс : учеб. / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льяная, С.Н. Егорова; под. ред. М.В. Маслов — Москва : Просвещение, 2025. — 336 с. — ISBN 978-5-09-124932-3. — URL: https://book.ru/book/957921 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
	Первая помощь основы преподавания первой помощи основы ухода за больным : учеб. пособие / — Москва : Просвещение, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-09-124883-8. — URL: https://book.ru/book/957925 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
	Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учеб. для сред. общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 636 с. — (Общеобразов. цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — URL: https://urait.ru/bcode/589148 . — Текст : электронный (дата обращения: 12.01.2026).	б/л		+	+
	Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учеб. для сред. проф. образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 641 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17728-2. — URL: https://urait.ru/bcode/584511 . — Текст : электронный (дата обращения: 12.01.2026)	б/л		+	+
	Проворов, И. С. Беспилотные летательные аппараты : учеб. для сред. проф. образования / И. С. Проворов. — Москва : Юрайт, 2025. — 152 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-21849-7. — URL: https://urait.ru/bcode/582291 (дата обращения: 16.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+

ДП.00	Дополнительные					
ДП.01	Индивидуальный проект	Лыскова, И. Е. Управление проектами : учеб. / И. Е. Лыскова, О. С. Рудакова. — Москва : КноРус, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-406-09080-0. — URL: https://book.ru/book/942136 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Половкова, М.В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Учеб. для СПО / М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова — Москва : Просвещение, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-09-102491-3. — URL: https://book.ru/book/954718 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Шестернинов, Е.Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Практикум. Учеб. пособие для СПО / Е.Е. Шестернинов — Москва : Просвещение, 2024. — 81 с. — ISBN 978-5-09-110840-8. — URL: https://book.ru/book/954733 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+ ФП
		Кунилова, О. В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учеб. пособие / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2025. — 167 с. — ISBN 978-5-406-14232-5. — URL: https://book.ru/book/956936 (дата обращения: 19.02.2025). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антропова, Н. В. Индивидуальный проект : учеб. пособие / Н. В. Антропова. — Москва : КноРус, 2023. — 152 с. — URL: https://book.ru/book/949896 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Киселев, А. А. Основы управления проектами и организация проектной деятельности : учеб. / А. А. Киселев. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — URL: https://book.ru/book/951951 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ.01	Основы философии	Сычев, А. А. Основы философии: учеб. пособие / А. А. Сычев. — Москва: КНОРУС, 2021. — 368 с. — (СПО. ТОП-50). — Текст : непосредственный.	20	1		+
		Сычев, А. А. Основы философии : учеб. пособие / А. А. Сычев. — Москва : КноРус, 2024. — 366 с. — ISBN 978-5-406-11999-0. — URL: https://book.ru/book/950526 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Степанова, О. П. Основы философии. Практикум : учеб. пособие / О. П. Степанова. — Москва : Русайнс, 2024. — 90 с. — ISBN 978-5-466-04458-4. — URL: https://book.ru/book/951839 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Горелов, А. А. Основы философии. : учеб. пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. — Москва : КноРус, 2024. — 227 с. — ISBN 978-5-406-12552-6. — URL: https://book.ru/book/951740 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Дмитриев, В. В. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 223 с. — (Проф.	б/л		+	+

		образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584627 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный				
		Ивин, А. А. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Юрайт, 2026. — 478 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583890 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Иоселиани, А. Д. Основы философии : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Д. Иоселиани. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 480 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586340 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Светлов, В. А. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 265 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586564 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Сpirкин, А. Г. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / А. Г. Spirкин. — Москва : Юрайт, 2026. — 394 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598474 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Хрестоматия по философии : учеб. для сред. проф. образования / ответственный редактор А. Н. Чумаков. — Москва : Юрайт, 2026. — 605 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/589604 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОГСЭ.02	История	Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века : учеб. / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. — Москва : Академия, 2024. — 496 с. : ил. — (СПО). – Текст : непосредственный.	40	1	+	+
		Мединский, В.Р. История. История России. 1914-1945 годы : учеб. / В.Р. Мединский, А. В. Торкунов. — Москва : Академия, 2024. — 464 с.: ил. — (СПО). – Текст : непосредственный.	40		+	+
		Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века : учеб. / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов. — Москва : Академия, 2024. — 416 с. — (СПО). – Текст : непосредственный.	40		+	+
		Касьянов, В. В. История России : учеб. / В. В. Касьянов. – Москва: Юрайт, 2021. – 255 с. – Текст: непосредственный.	20		+	+
		Кислицын, С. А. История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учеб. / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — URL: https://book.ru/book/951498 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		История России XX - начала XXI века : учеб. для сред. проф. образования / под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 311 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584082 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+

ОГСЭ.03		Пленков, О. Ю. Новейшая история : учеб. для сред. проф. образования / О. Ю. Пленков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 347 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584776 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный/	б/л		+	+
		Сёмин, В. П. История : учеб. пособие / В. П. Сёмин, Ю. Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2024. — 304 с. — ISBN 978-5-406-12457-4. — URL: https://book.ru/book/951562 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 277 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/588691 (дата обращения: 15.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учеб. пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — (СПО). — Текст: непосредственный.	30	1	+	+
		Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учеб. для сред. проф. образования / под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 217 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586371 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учеб. для сред. проф. образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 177 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587464 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный	б/л			+
		Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учеб. / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — Текст : непосредственный.	3		+	+
		Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2026. — 216 с. — ISBN 978-5-406-15834-0. — URL: https://book.ru/book/961205 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учеб. пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2026. — 255 с. — ISBN 978-5-406-15483-0. — URL: https://book.ru/book/959994 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Свешникова, Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2025. — 294 с. — ISBN 978-5-406-13748-2. — URL: https://book.ru/book/958935 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учеб. для сред. проф. образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 234 с. — (Проф.	б/л		+	+

		образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585175 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный				
		Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 264 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598775 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОГСЭ.04	Физическая культура	Физическая культура : учеб. и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Юрайт, 2021. — 424 с. — Текст: непосредственный.	6	1	+	
		Муллер, А. Б. Физическая культура : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2026. — 424 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583722 (дата обращения: 12.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	
		Виленский, М. Я. Физическая культура : учеб. / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2026. — 214 с. — ISBN 978-5-406-15281-2. — URL: https://book.ru/book/959228 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.1. Игры олимпиад / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков. — Москва : Юрайт, 2021. — 793 с. — (ПО). — Текст : непосредственный.	2			+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.2. Олимпийские зимние игры / Г. Н. Германов [и др.]. — Москва : Юрайт, 2021. — 493 с. — (ПО). — Текст: непосредственный.	2			+
		Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.3. Параолимпийские игры / Г. Н. Германов [и др.]. — Москва : Юрайт, 2021. — 531 с. — (ПО). — Текст: непосредственный.	2			+
		Киреева, Е. А., Физическая культура. Практикум : учеб. пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2025. — 104 с. — ISBN 978-5-466-08698-0. — URL: https://book.ru/book/957521 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кузнецов, В. С. Физическая культура : учеб. / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: https://book.ru/book/951558 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Тиханова, Е. И., Физическая культура. Практикум : учеб.-метод. пособие / Е. И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-466-11485-0. — URL: https://book.ru/book/962019 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Федонов, Р. А., Физическая культура : учеб. / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-466-08699-7. — URL: https://book.ru/book/957522 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учеб. для сред. проф. образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Юрайт, 2026. — 450 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — URL: https://urait.ru/bcode/584662 (дата обращения: 12.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
ОГСЭ.05	Психология общения	Аминов, И. И. Психология общения : учеб. / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-406-13924-0. — URL: https://book.ru/book/958631 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Белякова, Е. Г. Психология : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Г. Белякова. — Москва : Юрайт, 2025. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-19214-8. — Текст : электронный // Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561971 (дата обращения: 27.01.2026).	б/л		+	+
		Бороздина, Г. В. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 392 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583739 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Бороздина, Г. В. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 392 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный.	30			+
		Корягина, Н. А. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 350 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583621 (дата обращения: 26.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Рамендик, Д. М. Общая психология : учеб. для сред. проф. образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584696 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 196 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584168 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Рыжиков, С. Н. Психология общения. Практикум + еПриложение : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2026. — 318 с. — ISBN 978-5-406-14992-8. — URL: https://book.ru/book/958707 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Садовская, В. С. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 169 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584670 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл						
ЕН.01	Химия	Кочеткова, А. А. Химия для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. А. Кочеткова. — Москва : КноРус, 2026. — 294 с. — ISBN 978-5-406-15000-9. — URL: https://book.ru/book/959213 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 452 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583551 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей) : учеб. / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 304 с. — URL: https://book.ru/book/961827 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей). Практикум : учеб. пособие / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 240 с. — (для нехимических специальностей). — ISBN 978-5-406-14083-3. — URL: https://book.ru/book/956630 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Денисова, О. И. Основы аналитической химии : учеб. / О. И. Денисова. — Москва : КноРус, 2026. — 323 с. — ISBN 978-5-406-15198-3. — URL: https://book.ru/book/960251 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Коллоидная химия : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Юрайт, 2025 ; Екатеринбург : Уральский федеральный университет. — 186 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/558262 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учеб. для сред. проф. образования / под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 259 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586091 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учеб. для сред. проф. образования / под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 309 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586092 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учеб. / Т. А. Хван. — Москва : Юрайт, 2021. — 253 с. — Текст : непосредственный.	21	1		+
		Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учеб. для сред. проф. образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 278 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583529 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Колесников, С. И. Экологические основы природопользования : учеб. / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2025. — 276 с. — ISBN 978-5-406-11954-9. — URL: https://book.ru/book/955352 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учеб. для сред. проф. образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 379 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587251 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Косолапова, Н. В. Экологические основы природопользования : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2025. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14291-2. — URL: https://book.ru/book/956946 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Саенко, О. Е. Экологические основы природопользования : учеб. / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. — Москва : КноРус, 2026. — 214 с. — ISBN 978-5-406-15596-7. — URL: https://book.ru/book/960512 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сухачев, А. А. Экологические основы природопользования : учеб. / А. А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2023. — 391 с. — ISBN 978-5-406-10647-1. — URL: https://book.ru/book/945986 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.				
ОП.00 Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Микро-биология, физиология питания, санитария и гигиена	Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учеб. / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2021. – 198 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст : непосредственный.	15	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13975-2. — URL: https://book.ru/book/955909 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васильева, И. В. Физиология питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 235 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584652 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учеб. для сред. проф. образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Юрайт, 2025. — 224 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/567779 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учеб. для сред. проф. образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 187 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587768 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	

		Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учеб. / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2026. — 333 с. — ISBN 978-5-406-15151-8. — URL: https://book.ru/book/959143 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. Б. Леонова. — Москва : Юрайт, 2026. — 277 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585592 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	
		Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 224 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Полянская, И. С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учеб. / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2026. — 263 с. — ISBN 978-5-406-15150-1. — URL: https://book.ru/book/959142 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л			+
		Сбойчаков, В. Б. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учеб. / В. Б. Сбойчаков, М. М. Карапац, Д. В. Сбойчаков. — Москва : КноРус, 2026. — 374 с. — ISBN 978-5-406-15505-9. — URL: https://book.ru/book/960276 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л			+
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14167-0. — URL: https://book.ru/book/956702 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 248 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Иванов, Г. Г. Организация торговли : учеб. / Г. Г. Иванов. — Москва: КноРус, 2021. — 222 с. — Текст : непосредственный.	15			
		Иванов, Г. Г. Организация торговли (торговой деятельности) : учеб. / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2025. — 222 с. — ISBN 978-5-406-14602-6. — URL: https://book.ru/book/957559 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 642 с. — (Проф.	б/л		+	+

		образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587778 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный/				
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения : учеб. для сред. проф. образования / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 442 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584591 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учеб. для сред. проф. образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 217 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585043 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Юрайт, 2026. — 313 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/590669 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учеб.-практ. пособие / В. Н. Отосина. – Москва: КНОРУС, 2021. – 210 с. – (СПО). – Текст : непосредственный.	20			+
		Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учеб.-практ. пособие / В. Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2024. — 209 с. — ISBN 978-5-406-13069-8. — URL: https://book.ru/book/954803 (дата обращения: 05.03.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Технология продукции общественного питания. Практический курс : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 133 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587343 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.03		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — Текст : непосредственный.	1			+

	Техническое оснащение организаций питания	Васюкова, А. Т. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: https://book.ru/book/956638 (дата обращения: 06.02.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учеб. для сред. проф. образования / В. А. Авроров. — Москва : Юрайт, 2026. — 548 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. для сред. проф. образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 203 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598770 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учеб. для сред. проф. образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 299 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/562579 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. — Москва : Инфра-М, 2021. — 398 с. — Текст : непосредственный.	2			+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — Москва: Юрайт, 2021. — 695 с. — Текст : непосредственный.	3		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — Москва: Юрайт, 2021. — 349 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 695 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учеб. для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 340 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587203 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 259 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586328 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.04	Организация обслуживания	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: https://book.ru/book/957444 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учеб. для сред. проф. образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025. — 184 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/566368 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Юрайт, 2026. — 232 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/588649 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 396 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584635 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Пястолов, С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга + eПриложение : тесты : учеб./ С. М. Пястолов. — Москва; КНОРУС; 2021. — 246 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	14	1	+	+
		Пястолов, С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение. : учебник / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2026. — 246 с. — ISBN 978-5-406-15508-0. — URL: https://book.ru/book/960279 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пястолов, С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. : учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2025. — 193 с. — ISBN 978-5-406-13507-5. — URL: https://book.ru/book/957483 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 422 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный	15			+

		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2026. — 422 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583719 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 397 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584926 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации : учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). — Текст : непосредственный	3			+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учеб. / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: https://book.ru/book/955429 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учеб. пособие / В. Д. Грибов. – Москва: КноРус, 2021. – 185 с. – Текст: непосредственный.	2		+	+
		Михалева, Е. П. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 183 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/582487 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Носова, С. С. Основы экономики : учеб. / С. С. Носова. — Москва : КноРус, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8. — URL: https://book.ru/book/951801 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.				
		Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 422 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584953 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учеб. для сред. проф. образования / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 303 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585305 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учеб. пособие / В. Д. Грибов. – Москва: КноРус, 2021. – 185 с. – Текст: непосредственный.	2			+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты. : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2026. — 185 с. — ISBN 978-5-406-15741-1. — URL: https://book.ru/book/961041 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гербер, И. А. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» : практ. пособие / И. А. Гербер, Г. М. Базильчук. — Москва : Русайнс, 2024. — 183 с. — ISBN 978-5-	б/л		+	+

		466-05505-4. — URL: https://book.ru/book/952940 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.				
		Гербер, И. А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практ. пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2024. — 234 с. — ISBN 978-5-406-12456-7. — URL: https://book.ru/book/951561 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2026. — 219 с. — ISBN 978-5-406-15338-3. — URL: https://book.ru/book/959279 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Лютягина, Е. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. для сред. проф. образования / Е. А. Лютягина, А. М. Волков ; под общ. ред. Е. А. Лютягиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 294 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583710 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / С. В. Николюкин. — Москва : Юрайт, 2026. — 248 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/599019 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Основы права : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под общ. ред. А. А. Вологодина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 417 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583627 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под общ. ред. А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 425 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584002 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профес-	Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2026. — 359 с. — ISBN 978-5-406-15486-1. — URL: https://book.ru/book/960443 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар, кондитер» (с практикумом) : учеб. -практ. пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 360 с. — Текст: непосредственный.	1			+
		Вебер, Н.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности "Поварское и кондитерское дело". Практикум : учеб. пособие / Н.П. Вебер — Москва : КноРус, 2026. — 185 с. — ISBN 978-5-406-16026-8. — URL: https://book.ru/book/962040 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

	сиональной деятельности	Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учеб. для сред. проф. образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 319 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583523 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный			+	+
		Советов, Б. Я. Информационные технологии : учеб. для сред. проф. образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 414 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583524 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.08	Охрана труда	Васюкова, А. Т. Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб/ / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 223 с. — ISBN 978-5-406-15017-7. — URL: https://book.ru/book/959214 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Косолапова, Н. В. Охрана труда : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 182 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Косолапова, Н. В. Охрана труда : учеб/ / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2026. — 181 с. — ISBN 978-5-406-15232-4. — URL: https://book.ru/book/959517 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учеб. для сред. проф. образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 343 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598471 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учеб. для сред. проф. образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 740 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583897 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	15	1	+	+
		Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + еПриложение : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2026. — 290 с. — ISBN 978-5-406-15774-9. — URL: https://book.ru/book/961240 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15487-8. — URL: https://book.ru/book/959996 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 335 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583572 (дата обращения: 19.02.2025).— Текст : электронный	б/л		+	+

		Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учеб. для сред. проф. образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 638 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587670 (дата обращения: 19.02.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учеб. для сред. проф. образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 638 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/599026 (дата обращения: 19.02.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.10	Метрология и стандартизация	Лифиц, И. М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учеб. / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2025. — 299 с. — ISBN 978-5-406-13790-1. — URL: https://book.ru/book/955599 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Лифиц, И. М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учеб. / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2025. — 304 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 462 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584025 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 462 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный	1			+
		Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учеб. / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. — Москва: Дашков и Ко, 2021. — 666 с. — Текст : непосредственный.	20			
		Моисеенко, Н. С. Основы товароведения : учеб. / Н. С. Моисеенко. — Москва: КНОРУС, 2021. — 414 с. — Текст : непосредственный.	15		+	
		Моисеенко, Н. С. Основы товароведения : учеб. / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6. — URL: https://book.ru/book/955382 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Хрусталева, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учеб. пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2025. — 171 с. — ISBN 978-5-406-13652-2. — URL: https://book.ru/book/955431 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Хрусталева, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учеб. пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2026. — 172 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Л. П. Бессонова,	1			+

		Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 642 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный				
		Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 642 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587778 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.11	Основы финансовой грамотности	Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учеб. для сред. проф. образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 123 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — URL: https://urait.ru/bcode/588459 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Финансы : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под ред. Л. А. Чалдаевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 494 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/588285 (дата обращения: 19.02.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Финансовое право. Практ. базовый курс : учеб. пособие для сред. проф. образования / под ред. Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 162 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584556 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный				
		Шитов, В. Н. Основы финансовой грамотности : учеб. пособие / В. Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2025. — 250 с. — ISBN 978-5-406-14364-3. — URL: https://book.ru/book/957194 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 469 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585153 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 3-е изд. — Москва : Юрайт, 2025. — 369 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584173 (дата обращения: 29.01.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Б. Морозов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 432 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — URL: https://urait.ru/bcode/585801 (дата обращения: 23.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учеб. для сред. проф. образования / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 272 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587467 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный				
		Основы предпринимательской деятельности : учеб. / Т. А. Шпилькина, Л. С. Артамонова, Л. А. Биткова [и др.] ; под ред. Т. А. Шпилькиной. — Москва : КноРус, 2026. — 407 с. — ISBN 978-5-406-15506-6. — URL: https://book.ru/book/960277 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 458 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598918 (дата обращения: 23.01.2025). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025. — 241 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/598815 (дата обращения: 23.01.2025). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: https://book.ru/book/957444 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. А. Сергеев. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 435 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587221 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
П.00 Профессиональный цикл						
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						
МДК.	Организация процессов	Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2026. — 191 с. — ISBN 978-5-406-15500-4. — URL: https://book.ru/book/960272 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+

01.01	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025. — 191 с. — Текст : непосредственный.	5			+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2026. — 80 с. — ISBN 978-5-466-09761-0. — URL: https://book.ru/book/959302 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6. — URL: https://book.ru/book/959216 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд.,	б/л		+	+

МДК. 01. 02		перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный.				
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6. — URL: https://book.ru/book/959216 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2026. — 80 с. — ISBN 978-5-466-09761-0. — URL: https://book.ru/book/959302 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2026. — 191 с. — ISBN 978-5-406-15500-4. — URL: https://book.ru/book/960272 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.01	Учебная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			

	Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Мошков, В. И. Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2026. — 80 с. — ISBN 978-5-466-09761-0. — URL: https://book.ru/book/959302 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2026. — 191 с. — ISBN 978-5-406-15500-4. — URL: https://book.ru/book/960272 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025. — 191 с. — Текст : непосредственный.	5			+
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва: РУСАЙНС, 2021. — 122 с. — Текст: непосредственный.	3			
	Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
	Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6. — URL: https://book.ru/book/959216 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
	Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд.,	б/л		+	+

		перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный				
ПП.01	Производственная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва: РУСАЙНС, 2021. — 82 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2026. — 80 с. — ISBN 978-5-466-09761-0. — URL: https://book.ru/book/959302 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2026. — 191 с. — ISBN 978-5-406-15500-4. — URL: https://book.ru/book/960272 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025. — 191 с. — Текст : непосредственный.	5			+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва: РУСАЙНС, 2021. — 122 с. — Текст: непосредственный.	3			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6. — URL: https://book.ru/book/959216 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 27.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с.— (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — URL: https://book.ru/book/958780 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			

		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 208 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585611 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6. — URL: https://book.ru/book/959216 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — URL: https://book.ru/book/958780 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.02	Учебная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — URL: https://book.ru/book/958780 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный..	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПП.02	Производственная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — URL: https://book.ru/book/958780 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2026. — 222 с. — ISBN 978-5-406-15986-6. — URL: https://book.ru/book/961825 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт,	б/л		+	+

МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный				
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. —	б/л		+	+

МДК. 03.02		Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14167-0. — URL: https://book.ru/book/956702 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 248 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. —	б/л		+	+

		Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный				
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
УП.03	Учебная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14167-0. — URL: https://book.ru/book/956702 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 248 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
ПП.03	Производственная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14167-0. — URL: https://book.ru/book/956702 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 248 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф.	б/л		+	+

		образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный				
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 204 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9. — URL: https://book.ru/book/959450 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 134 с. — Текст : непосредственный	5			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский,	б/л		+	+

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 182 с. — ISBN 978-5-406-15515-8. — URL: https://book.ru/book/960322 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 215 с. — ISBN 978-5-406-15514-1. — URL: https://book.ru/book/960444 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 04.02	Процессы приготовления,	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	5	1		+

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.				
	Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 182 с. — ISBN 978-5-406-15515-8. — URL: https://book.ru/book/960322 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
	Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 215 с. — ISBN 978-5-406-15514-1. — URL: https://book.ru/book/960444 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121	б/л		+	+

		с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
УП.04	Учебная практика	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. — Москва: Академия, 2021. — 320 с. — Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 182 с. — ISBN 978-5-406-15515-8. — URL: https://book.ru/book/960322 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 215 с. — ISBN 978-5-406-15514-1. — URL: https://book.ru/book/960444 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПП.04	Производственная практика	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 182 с. — ISBN 978-5-406-15515-8. — URL: https://book.ru/book/960322 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2026. — 215 с. — ISBN 978-5-406-15514-1. — URL: https://book.ru/book/960444 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2026. — 179 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585128 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: https://book.ru/book/960283 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В. Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-406-15078-8. — URL: https://book.ru/book/959512 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 247 с. — ISBN 978-5-406-16027-5. — URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: https://book.ru/book/957509 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус, 2021. — 580 с. — (СПО. ТОП-50). — Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: https://book.ru/book/960283 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В. Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-406-15078-8. — URL: https://book.ru/book/959512 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			

	сложного ассортимента	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 247 с. — ISBN 978-5-406-16027-5. — URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: https://book.ru/book/957509 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
УП.05	Учебная практика	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус, 2021. — 580 с. — (СПО. ТОП-50). — Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус,	б/л		+	+

	2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: https://book.ru/book/960283 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
	Новикова, Е. В. Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-406-15078-8. — URL: https://book.ru/book/959512 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 247 с. — ISBN 978-5-406-16027-5. — URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: https://book.ru/book/957509 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+

		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
ПП.05	Производственная практика	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус, 2021. — 580 с. — (СПО. ТОП-50). — Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: https://book.ru/book/960283 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В. Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-406-15078-8. — URL: https://book.ru/book/959512 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 247 с. — ISBN 978-5-406-16027-5. — URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: https://book.ru/book/957509 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и	б/л		+	+

		доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Самулевич, И. А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. А. Самулевич. – Ростов-н/Д: Феникс, 2023. – 334 с. — Текст : непосредственный.	5	1		+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации: учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	3		+	+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учеб. / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: https://book.ru/book/955429 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 231 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 397 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584926 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+

	Васюкова, А. Т. Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб/ / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2026. — 223 с. — ISBN 978-5-406-15017-7. — URL: https://book.ru/book/959214 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2026. — 422 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583719 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
	Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 422 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный	15			+
	Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-406-15504-2. — URL: https://book.ru/book/960275 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 396 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584635 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
	Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 695 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Шапиро, С. А. Управление персоналом : учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. — Москва : КноРус, 2025. — 243 с. — ISBN 978-5-406-13985-1. — URL: https://book.ru/book/955919 (дата обращения: 28.02.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

ПП.06	Производственная практика	Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации: учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	3	1	+	+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты. : учеб. / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: https://book.ru/book/955429 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Самулевич, И. А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. А. Самулевич. – Ростов-н/Д: Феникс, 2023. – 334 с. — Текст : непосредственный.	5	1		+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562582 (дата обращения: 29.01.2026).	б/л		+	+
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 397 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584926 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2026. — 422 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/583719 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+
		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 422 с. — (Проф. образование). — Текст : непосредственный	15			+
		Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-406-15504-2. — URL: https://book.ru/book/960275 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 396 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584635 (дата обращения: 29.01.2026).— Текст : электронный.	б/л		+	+

		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2026. — 695 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шапиро, С. А. Управление персоналом : учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. — Москва : КноРус, 2025. — 243 с. — ISBN 978-5-406-13985-1. — URL: https://book.ru/book/955919 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
МДК. 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026).— Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Самулевич, И. А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. А. Самулевич. – Ростов-н/Д: Феникс, 2023. – 334 с. — Текст : непосредственный.	5	1		+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			

		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: https://book.ru/book/957444 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
УП.07	Учебная практика	Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л	1	+	+

	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			+
	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
	Самулевич, И. А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. А. Самулевич. – Ростов-н/Д: Феникс, 2023. – 334 с. — Текст : непосредственный.	5	1		+
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — Текст : непосредственный.	1			+
	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
	Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: https://book.ru/book/957444 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN	б/л		+	+

ПП.07		978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.				
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Производственная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 220 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2021. — 203 с. — Текст: непосредственный.	20			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 242 с. — (Проф. образование). — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 28.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Самулевич, И. А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. А. Самулевич. — Ростов-н/Д: Феникс, 2023. — 334 с. — Текст : непосредственный.	5	1		+
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 776 с. — Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — Текст : непосредственный.	1			+

	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — URL: https://book.ru/book/955459 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 404 с. — Текст : непосредственный.	1			+
	Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: https://book.ru/book/957444 (дата обращения: 27.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+
	Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
	Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2026. — 302 с. — ISBN 978-5-406-14999-7. — URL: https://book.ru/book/959212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	б/л		+	+

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение Д).

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды

Система воспитательной работы педагогического коллектива техникума построена на основании Концепции и программы развития техникума, Рабочей программы воспитания, Календарном плане воспитательной работы, образовательных и социальных проектов.

Организация воспитательной работы техникума, в общежитии, студенческих объединениях и учебных группах осуществляется в соответствии с ежегодным планом воспитательной деятельности.

Цель системы воспитания в соответствии с Рабочей программой воспитания:

Развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию

успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

Задачи создания условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов решаются в первую очередь через реализацию Цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном», участие студентов в реализации общественно значимых проектов общегуманитарной, патриотической и правовой направленности, а также посредством организации клубной работы. В техникуме открыто Первичное отделение Движения Первых. Каждый понедельник начинается с Церемонии поднятия Государственного флага РФ и реализации Цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном».

В настоящее время военно-патриотический проект «Хлеб Блокады» Барнаульского кооперативного техникума входит в систему гражданского и патриотического воспитания учащейся молодежи города и края. В 2024 году открыт Военно-патриотический клуб «Комбат», также реализующий гражданско-патриотическое направление воспитания.

Воспитанию нравственно здоровой и культурной личности подчинена деятельность всех молодежных объединений техникума, объединенных под эгидой Первичного отделения «Движение Первых». Проект «Диалог культур» нацелен на формирование информационно – культурного иммунитета, социальной и национальной толерантности молодежи в условиях поликультурного общества.

Гражданско-правовое воспитание студентов осуществляется силами правовых клубов «Фемида», «Правовая клиника» и клуба «Школа молодого избирателя».

Работа клуба «Фемида» по правовому просвещению и профилактике правонарушений проводится на основе ежемесячного мониторинга выполнения студентами всех специальностей правил внутреннего распорядка техникума и общежития, норм действующего законодательства. Основными формами работы членов клуба являются организация выездных заседаний в учебные группы и общежитие, беседы на правовые темы, оказание юридической помощи. Реализация проектов «Терроризм и экстремизм – проблемы современной России» и «Выбирай свое будущее» (по профилактике наркомании) осуществляется не только в студенческой среде, но и в общеобразовательных организациях.

Пробуждение гражданского самосознания, подготовка студентов к реализации конституционных прав проводится силами студенческого объединения «Школа молодого избирателя». Особенностью работы Школы является активное включение студентов в общественно - политическую жизнь города, движение молодежного парламентаризма, апробация конституционных прав граждан в процессе избирательных кампаний в органы студенческого самоуправления. В городском модельном (эталонном) Клубе молодого избирателя, созданном на базе техникума, осуществляется координация работы школьных клубов молодых избирателей.

Задачи гражданской социализации также решаются через развернутое волонтерское движение. Волонтерский отряд «Мир Един», объединяющий студентов всех специальностей является активным участником районных и городских добровольческих акций, в том числе «Снежный десант» и «Волонтеры Победы».

Большое внимание администрация техникума и педагогический коллектив уделяют формированию у студентов здорового образа жизни, всесторонней профилактике вредных привычек. В техникуме организована работа здравпункта, ежегодно проводятся профилактические осмотры студентов, осуществляется диспансеризация обучающихся, имеющих хронические заболевания.

Клуб «ЭКО&ЗОЖ» реализует программы и проекты по организации здорового образа жизни и рационального питания. Силами педагога-психолога реализуется программа по формированию жизнестойкости и ценности ЗОЖ у подростков «Ценности жизни». Проводятся тренинговые занятия по формированию компетенций сохранения компонентов психологического здоровья.

Ежегодно студенты и педагоги являются участниками краевых антинаркотических акций «За здоровье и безопасность наших детей», «Классный час: Наркотики. Закон. Ответственность». В систему работы по сохранению здоровья обучающихся вошли День отказа от курения, День без табака, День борьбы со СПИДом, информационные акции по пропаганде здорового образа жизни, классные часы по искоренению вредных привычек.

Большую работу по предотвращению правонарушений, связанных с употреблением алкогольных напитков и профилактики наркомании и СПИДа проводит студенческий совет общежития и воспитательский корпус. Традиционными ежегодными профилактическими мероприятиями в общежитии являются конкурс антирекламы курения, встречи с врачами - наркологами, работа медицинского лектория и др. Волонтеры техникума являются участниками городских профилактических антинаркотических акций.

В техникуме зарегистрирован Студенческий спортивный клуб (ССК) «Спорт Актив». Основное внимание в работе по физическому воспитанию в техникуме сосредоточено на решении следующих задач:

- повышение качества проведения занятий по физической культуре с реализацией индивидуального подхода к обучающимся, использованием новых форм, методов, инвентаря в целях повышения устойчивой мотивации к потребности в здоровом и продуктивном стиле жизни, физическом самосовершенствовании;

- совершенствование тренировочного процесса;

- организация внеклассных спортивно-оздоровительных мероприятий.

В традиционном осеннем Дне здоровья ежегодно принимают участие все учебные нового набора очного отделения техникума. Организуются кросс, состязания по футболу, баскетболу, гиревому спорту, перетягиванию каната. Наравне со студентами в Дне здоровья участие принимают классные руководители, преподаватели.

В течение каждого учебного года проводятся внутритехникумовские соревнования по настольному теннису, армрестлингу, гиревому спорту, легкой атлетике, баскетболу, фиджитал спорту, мини-футболу. Организованы работы спортивных секций по легкой атлетике, баскетболу, волейболу, футболу, лыжам, фиджитал спорту и другим видам спорта. Организовано участие обучающихся в движении по сдаче норм ГТО.

Мужские и женские сборные команды студентов техникума ежегодно принимают участие более чем в 20 видах соревнований на первенство ПОО г.Барнаула и Алтайского края. Педагогический коллектив техникума ежегодно принимает активное участие в Фестивале физической культуры, культуры и спорта профессиональных образовательных организаций г. Барнаула

В учебно-воспитательный процесс техникума внедрено студенческое самоуправление. Совет самоуправления, Совет менеджеров учебных групп, Студенческий совет общежития, Спортивный актив обеспечивают расширение сферы самоуправления, включение в нее основных направлений жизнедеятельности техникума. Средством развития самоуправления, саморазвития и самореализации студентов являются ежегодный Слет отличников и активистов «День Первых», участие студентов в краевых Слетах лидеров студенческого самоуправления, проектах Движения Первых, федеральных проектах Центросоюза РФ, Всероссийских конкурсах «Большая перемена», «Лидер XXI века».

Развитие художественного творчества и организация досуга студентов осуществляются на общетехникумовских праздниках, конкурсах, концертах и групповых внеклассных мероприятиях. В рамках Творческого центра Совета самоуправления организованы танцевальные студии «Матрешки» и «Драйв», а также студия вокального искусства «Апрель». Обновляются формы досуговых мероприятий. День российского студенчества традиционно отмечается в техникуме танцевальным или песенным баттлом между командами студентов и педагогов.

В техникуме активно развивается движение студенческих отрядов. Созданы и активно функционируют Студенческий сервисный отряд (ССервО) «Океан», Сервисный трудовой отряд подростков (СерТОП) «Ариус».

Традиционными культурно-массовыми мероприятиями в общежитии являются: Посвящение в студенты, Фестиваль талантов, Новогодний карнавал с развлекательной программой, конкурсами на лучшую новогоднюю комнату и лучший новогодний этаж; студенческие капустники. Повышению культурного уровня и совершенствованию личностных качеств способствует работа

Клуба выходного дня, в рамках которого воспитателями общежития организованы посещения музеев, картинных галерей, театров, парков.

Студенты техникума являются постоянными участниками районных творческих конкурсов «Выставка цветов», «Молодежная палитра», городского Фестиваля-конкурса эстрадного творчества на иностранных языках «Евромикс», краевого Фестиваля творчества и юмора «Педагог + студент», краевых и российских конкурсов.

Актный зал, помещения для организации досуговых событий оборудованы современной звуковой, световой, проекционной техникой. Ежегодно пополняется запас костюмов для выступлений.

Профессиональная направленность воспитательной деятельности обучающихся реализуется через участие в федеральном проекте «Национальный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России». Студенты всех групп специальности в качестве стажеров Профмарафона «Сделай сам!» по специальности «Поварское и кондитерское дело» участвуют в профессиональных испытаниях в аудитории работодателей: организуют работу студенческого ресторана, участвуют в кейтеринговом обслуживании, организуют мастер-классы, реализуют проекты по совершенствованию работы предприятий общественного питания системы потребительской кооперации. Актив профессионального клуба технологов «Дело вкуса» ежегодно участвует в организации городских праздничных площадок. Студенты специальности являются участниками чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Пряничное дело», олимпиад профессионального мастерства.

Раздел 8. Программа развития универсальных учебных действий

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ РАЗВИТИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Программа направлена на:

- реализацию требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы;
- повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;
- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;
- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;
- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

Цель программы развития УУД - обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами образовательной организации, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью примерная программа развития УУД среднего общего образования определяет следующие *задачи*:

- организацию взаимодействия педагогов, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;
- обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;
- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся;

ОПИСАНИЕ ПОНЯТИЯ, ФУНКЦИИ, СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКА УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ И ИХ СВЯЗИ С СОДЕРЖАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ, А ТАКЖЕ МЕСТА УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Понятие универсальные учебные действия (УУД) в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса.

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться — существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

Личностные результаты отражают:

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

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;

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;

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;

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;

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;

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;
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;
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.

Метапредметные результаты включают:

- освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);
- способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;
- готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

- познавательными универсальными учебными действиями;
- коммуникативными универсальными учебными действиями;
- регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

Метапредметные результаты отражают:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовыми логическими действиями:

- 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.

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.

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.

К **функциям** универсальных учебных действий относятся:

- обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;
- создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;
- обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных дисциплин и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных дисциплин определяется положениями:

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

2. Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастнo-психологических особенностей обучающихся.

4. Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждой дисциплине и в программах внеурочной деятельности. В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО, будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности. При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин

Связь УУД с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, место компонентов УУД в структуре ОПОП

Дисциплина, предметная область	УУД
Русский язык и литература	Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств; выявлять закономерности и противоречия в языковых фактах, данных в наблюдении (например, традиционный принцип русской орфографии и правописание чередующихся гласных и другие); при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса; анализировать изменения (например, в лексическом составе русского языка) и находить закономерности; формулировать и использовать определения понятий; толковать лексическое значение слова путем установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии; выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью схем (например, схем сложного предложения с разными видами связи); графических моделей (например, при объяснении правописания гласных в корне слова, правописании "гъујн" и "нн" в словах различных частей речи) и другие; разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учетом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие; оценивать соответствие результатов деятельности ее целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст; развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учетом собственного речевого и читательского опыта; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

	сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия: формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие); выдвигать гипотезы (например, о целях использования изобразительно-выразительных средств языка, о причинах изменений в лексическом составе русского языка, стилистических изменений и другие), обосновывать, аргументировать суждения; анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность; уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие); уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную речевую практику (например, применять знания о нормах произношения и правописания, лексических, морфологических и других нормах); уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; владеть научным типом мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией: самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и ее целевой аудитории, выбирать оптимальную форму ее представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения: владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать свое отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы; логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учетом цели и особенностей аудитории; осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур; принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;
--	--

	оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат; уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным; участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект. Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения: самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы; оценивать приобретенный опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие; осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения; давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний; осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.
Иностранный язык	Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия: анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков; распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их; выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций); сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке; различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях; проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений; формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы; самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями; представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности; проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией: использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода); фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов); оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников,

	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет. Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения: воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения; развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка; выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации); выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений); публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории; осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи. Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения: планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды; выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи); корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации; осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.
Физическая культура	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовыми логическими действиями: 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. 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. 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.
Основы безопасности и защиты Родины	У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь. У обучающегося будут сформированы следующие умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. У обучающегося будут сформированы следующие умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь; распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы следующие умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; оценивать приобретенный опыт; расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы следующие умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. У обучающегося будут сформированы следующие умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.
Общественно-научные предметы	Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях; самостоятельно формулировать социальные проблемы, рассматривать их всесторонне на основе знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; устанавливать существенные признаки или основания для классификации и типологизации социальных явлений прошлого и современности; группировать,

	систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку, например, по хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям, проводить классификацию стран по особенностям географического положения, формам правления и типам государственного устройства; выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества, например, мышления и деятельности, экономической деятельности и проблем устойчивого развития, макроэкономических показателей и качества жизни, изменениями содержания парниковых газов в атмосфере и наблюдаемыми климатическими изменениями; оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, связанные с попытками фальсификации исторических фактов, отражающих важнейшие события истории России. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты для описания (реконструкции) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории; формулировать аргументы для подтверждения/опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории и сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию; актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ; проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод; владеть элементами научной методологии социального познания. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией: владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов и различать в ней события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории, обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран; извлекать социальную информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов
--	---

	письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания. Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения: владеть различными способами общения и взаимодействия с учетом понимания особенностей политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом возможностей каждого члена коллектива при участии в диалогическом и полилогическом общении по вопросам развития общества в прошлом и сегодня; ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой. Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи с использованием исторических примеров эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, используя социально-гуманитарные знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
Естественно-научные предметы	Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических, химических, биологических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений; определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа; выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций; выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов); развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия: проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы; проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца;

исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока;

проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полета и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне);

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне);

уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и междисциплинарного характера; решать расчетные задачи с неявно заданной физической моделью, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла;

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в современной науке;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях;

использовать ИТ-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения; при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира;

работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов междисциплинарного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", "Электромагнитные явления в природе", "Световые явления в природе").

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

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

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области физики, химии, биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при

	решении качественных и расчетных задач; принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.
Математика и информатика	Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия: выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий; устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные; делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы; выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев). Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия: использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы; самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях. Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией: выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах; оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически; выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул; формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки; проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы; создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных; использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде. Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения: воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах; в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения; сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения;

	представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории; участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; обобщать мнения нескольких людей; выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия. Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения: составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок; оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.
Индивидуальный проект	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовыми логическими действиями: 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. 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. 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.
--	--

ТИПОВЫЕ ЗАДАЧИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование УУД на уровне СОО:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;
- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в техникуме;
- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;
- обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации;
- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Можно выделить специфические требования, предъявляемые к типовым задачам по формированию разных видов УУД:

Требования к типовым задачам

№	Вид УУД	Задача	Требования к типовым задачам	Тип задач
1	Познавательные УУД	Создание условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.	Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения: а) объяснять явления с научной точки зрения; б) разрабатывать дизайн научного исследования;	Организация образовательных событий, выводящих обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира: -полидисциплинарные и метапредметные погружения и интенсивы; -методологические и философские семинары; -образовательные экспедиции и экскурсии; - предметные олимпиады и викторины; -on-line – квесты; -учебно-исследовательская работа обучающихся, включая индивидуальный

			в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.	проект, которая предполагает: -выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий; -выбор тематики исследований, связанных с учебными дисциплинами, не изучаемыми в техникуме: психологией, социологией, бизнесом и др.; -выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом
2	Коммуникативные УУД	Обеспечение и создание условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося	Использование возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории	Типовые задачи и события, позволяющие обеспечивать использование всех возможностей коммуникации: -городские, межрегиональные конференции, олимпиады, конкурсы; -комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.; -комплексные задачи, направленные на решение проблем местного сообщества; -комплексные задачи, направленные на изменение и улучшение реально существующих бизнес-практик; -социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества. К таким проектам относятся: а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

				б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций; в) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации; -получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации: а) в заочных и дистанционных школах и университетах; б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах; в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов; г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.
3	Регулятивные УУД	Обеспечение и создание условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося	Использование возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории	а) самостоятельное изучение дополнительных языков с последующей сертификацией; б) самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов; в) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных школах и университетах; г) самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта; д) самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т.п.; е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

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

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

- урок-исследование,
- урок-лаборатория,
- урок – творческий отчет,
- урок изобретательства,
- урок – рассказ об ученых,
- урок – защита исследовательских проектов,
- урок открытых мыслей;
- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;
- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;
- курсы внеурочной деятельности;
- научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НОУ других образовательных учреждений;
- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

ОПИСАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Одной из требований ФГОС СОО, является выполнение индивидуального проекта.

Проектная и исследовательская деятельности являются неотъемлемой частью образовательной деятельности.

На уровне среднего общего образования происходит не только совершенствование навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, но и формирование у обучающихся системных представлений опыта применения методов, технологий и форм организации проектной учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

Проект реализуется самим студентом или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструменты интерпретации результатов исследования.

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

Презентацию результатов проектной работы можно проводить не в техникуме, а в том социальном и культурном пространстве, где проект разворачивался. Если это социальный проект, то его результаты должны быть представлены местному сообществу или сообществу благотворительных и волонтерских организаций. Если бизнес-проект - сообществу бизнесменов, деловых людей.

Особой формой организации проектной деятельности обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» является учебная дисциплина «Индивидуальный проект» в объеме 32 часов, развивающая у них навыки целеполагания и самоконтроля.

Программа дисциплины направлена на реализацию следующих стадий работы над индивидуальным проектом:

- постановка практической проблемы – проблематизация;
- поиск способа решения проблемы – проектирование решения;
- планирование достижения желаемого результата;
- практическая реализация проекта;
- завершение проекта

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ УЧЕБНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

приоритетными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

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

Исследовательский проект – проект, направленный на доказательство или опровержение какой-либо гипотезы, исследование какой-либо проблемы, доказательство или опровержение какого-либо предположения, теории. Деятельность, связанная с экспериментированием, логическими мыслительными операциями. Требуется хорошо продуманной структуры, обозначения цели, обоснования актуальности предмета исследования, обозначения источников информации, продуманных методов, ожидаемых результатов. Продуктом исследовательского проекта могут быть: брошюра, буклет, таблицы, графики, схемы и т.д. Хотя исследовательский проект и напоминает по форме научное исследование, при этом акцент на теоретической части проекта не означает отсутствия практической.

Информационные – проекты, целью которых является сбор, анализ и представление информации по какой-либо актуальной предметной/межпредметной тематике. Эти проекты направлены на сбор информации (статистические данные, результаты опросов общественного мнения и т.п.) о каком-либо объекте, физическом явлении, возможности их математического моделирования, анализа собранной информации и ее обобщения, выделения фактов, предназначенных для практического использования в какой-либо области, хорошо продуманной структуры, возможности систематической коррекции по ходу работы над проектом. Деятельность, связанная со сбором, проверкой, ранжированием, обобщением высказываний различных источников; общение с людьми, как источниками информации. Такие проекты могут быть интегрированы в исследовательские и стать их органичной частью.

Социальные проекты, которые направлены на повышение гражданской активности обучающихся и населения; проекты предполагающие сбор, анализ и представление информации по какой-либо актуальной социально- значимой тематике. Эти проекты направлены на разработку модели предлагаемых изменений в ближайшем социальном окружении, выявление социальных факторов, применение новых технологий в социальной сфере, решение социально значимых проблем. Этот вид проектов отличается строго обозначенным с самого начала продуктом проектной деятельности, основанным на социальных интересах самих участников. Такие проекты требуют тщательно выстроенной структуры всей деятельности участников с определением функций каждого из них.

Это может быть разработка мероприятий, социальных акций, практическая деятельность в социуме/направленная на социум.

Бизнес –проекты. Эти проекты предполагают разработку документов, отражающих все аспекты предпринимательского начинания и представляющие собой оформленное предложение, направленное на практическое внедрение. Содержат сведения о способах организации производства, рынках сбыта продукции, маркетинге и методах продвижения продукции. Результатом является бизнес-план, который включает в себя план действий фирмы в различных сферах: от экономики до производства, содержащий серьезные финансовые расчеты, которые определяют, сколько средств нужно вложить в проект и сколько этот проект даст в итоге чистой прибыли.

Творческие – проекты, направленные на создание какого-то творческого продукта; проекты, предполагающие свободный, нестандартный подход к оформлению результатов работы. Эти проекты предусматривают создание общественного полезного продукта(изделия), обладающего субъективной или объективной новизной, связаны с привлечением интереса публики к проблеме проекта, с получением обратной связи от публики. Они, как правило, не имеют детально проработанной структуры, она только намечается и далее развивается, подчиняясь принятой логике и интересам участников проекта. Это могут быть литературные произведения, произведения изобразительного или декоративно-прикладного искусства, видеофильмы, газеты, альманахи, театрализации, спектакли, праздники, творческие экспедиции. Оформление результатов творческого проекта требует четко продуманной структуры в виде сценария видеофильма или спектакля, программы праздника, плана статьи, репортажа и так далее, макета, дизайна и рубрик газеты, альманаха, альбома и прочего.

В техникуме преподавателями разработана тематика индивидуальных проектов по следующим направлениям

№	Дисциплина	Социальные	Информационные	Исследовательские
1	Русский язык	Речевые ошибки повара	Этимология профессионализмов в вашей будущей профессии.	Неологизмы. Как появляются новые слова в русском языке?
2	История	Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства в СССР Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром, значение проводимых ими реформ. Развитие отношений Российской Федерации с Европейским союзом в конце XX - начале XXI в.в. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других)	Стахановское движение в СССР Этапы, итоги и значение индустриализации в СССР Эвакуация предприятий, населения и ресурсов в СССР во время Великой Отечественной войны	Восстановление индустриального потенциала СССР после окончания Великой Отечественной войны Развитие советской фундаментальной науки в 1920-1950 годы.

3	Математика	Математика в профессии «Повар, кондитер». Математика в кулинарии Средние значения и их применение в статистике	Бизнес – план кафе Проценты в кулинарии Меры веса и длины Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании	Применение сложных процентов в экономических расчётах Расчет себестоимости кулинарного изделия Применение линейного программирования в исследовании социально – экономических процессов
4	Информатика	Компьютерная графика и цветовые модели Графические редакторы. Компьютерные программы в работе повара	Облачные технологии Средства числового анализа данных в Microsoft Excel. Графическое представление числовых данных в Microsoft Excel. Microsoft Excel как средство разработки тестов, опросников «Умный дом»	Профессионально ориентированные базы данных. и. Компьютерная графика и цветовые модели
5.	Основы безопасности и защиты Родины	Терроризм, как основная социальная опасность современности.	Табакокурение, употребление спайс и их влияние на здоровье. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Оповещение и информирование населения об опасности.	Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие

				воздействия опасностей.
6	Общество знание	Современные социальные конфликты. Правовой статус несовершеннолетних Роль экономики в жизни общества Роль искусства в жизни общества Семья как ячейка общества.	Глобальные проблемы человечества. Я и мои социальные роли. Налоговая система Российской Федерации Политическая власть: история и современность.	Политические партии современной России Современная молодежь: проблемы и перспективы.
7	География	Глобальная проблема изменения климата. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.	Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае. Географический рисунок хозяйства России. Внешняя торговля товарами России.	Международный туризм в различных странах и регионах мира.
8	Химия	Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы.	Растворы вокруг нас. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сметана, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение	Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии приготовления пищи Пищевые добавки: виды, назначение, влияние на здоровье человека.

9	Физика		Анализ применения физических методов и технологий в сфере кондитерского дела Анализ физических процессов, связанных с хранением и переработкой продуктов питания	Исследование физических основ процессов, связанных с приготовлением пищи Исследование физических свойств ингредиентов и их влияние на качество и вкус блюд
10	Биология	Влияние факторов внешней среды, а также алкоголя, наркотиков, никотина на развитие плода. Наследственные заболевания.	Селекция: современные направления, методы, новые сорта пород.	Современные методы исследования клетки. Охрана окружающей среды от химического загрязнения.

В техникуме созданы условия для развития универсальных учебных действий по различным направлениям:

- социальное направление

Российская гражданская идентичность, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, реализуется через военно-патриотический проект «Хлеб блокады», гражданско-патриотические акции, посвященные Великой Отечественной войне: «Окна Победы», «Бессмертный полк», «Волонтеры Победы», конкурсы чтецов, патриотической песни.

Гражданско-патриотическое воспитание осуществляется посредством вовлечения студентов техникума в работу волонтерского отряда «Мир ЕДИН», участия в акциях «Снежный десант», «Волонтеры Победы», «КООП добро», участием в онлайн и офлайн конкурсах, акциях и флешмобах, посвященных памятным датам и государственным праздникам.

- бизнес-проектирование

Формирование и развитие эффективной системы бизнес-образования в техникуме, способной обеспечить практическую подготовку профессионалов в различных сферах предпринимательства является целью бизнес-школы. Ее работа направлена на развитие умений генерировать и продвигать бизнес - идеи, составление бизнес-планов, организацию и управление деловыми вербальными и письменными коммуникациями, публично представлять себя и свой бизнес-проект.

Бизнес-проекты выполняются студентами общеобразовательного уровня при подготовке к участию и защите в Региональном чемпионате Алтайского края по профессиональному мастерству «Профессионалы» .

Обучающиеся Барнаульского кооперативного техникума принимают активное участие в федеральном проекте «Национальный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России», в сотрудничестве с Алтайским крайпотребсоюзом, реализации проектов «Дуальное обучение как элемент повышения качества профессионального образования», «Организация профессиональных проб «Вкус карьеры» как эффективное условие осознанного самоопределения обучающихся», реализации проекта «Диалог культур». Создаются все необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективное функционирование инновационных центров: Центр кадрового партнерства и карьерных навигаций молодежи Алтайского края, Центр содействия трудоустройству выпускников, Центр проектирования карьерных индивидуальных образовательных траекторий, Центр дополнительного профессионального образования.

Главные события Профессиональных полигонов организуются в виде открытой презентации специальности. Профессиональные испытания и пробы организуются в формате индивидуальных и командных состязаний. В событиях Профполигона принимают участие студенты всех курсов каждой специальности, включая группы общеобразовательного уровня;

- **исследовательское направление** реализуется через написание и защиту индивидуальных проектов, участие обучающихся в олимпиадах, Всероссийском конкурсе «Большая перемена», конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

- **информационное направление**

В целях правового просвещения молодежи и профилактики правонарушений реализуются мероприятия в рамках работы правового клуба «Фемида» и Городского модельного клуба «Школа молодого избирателя».

Актив клуба «Фемида» организует такие события как: Декада правовых знаний, встречи с представителями общественных организаций и правоохранительных органов.

Городской модельный клуб «Школа молодого избирателя» реализует проекты: «Мой голос – мой выбор!», онлайн-олимпиада «Я избиратель!», предвыборная кампания и выборы Председателя Совета самоуправления, городской месячник молодого избирателя, Деловая игра «Законодательная инициатива».

События здоровьесберегающего направления осуществляются через клуб «Эко - ЗОЖ», актив которого организует следующие проекты и события: декада формирования здорового образа жизни «ЗОЖжём!», дискуссионные площадки «Наркомания – знак беды», «Болезни XXI века», «Факторы здоровья», «Личная гигиена», акции, посвященные дню отказа от курения, дню борьбы со СПИДом, Всемирному дню здоровья.

Одним из приоритетных направлений является сохранение психологического здоровья обучающихся. Силами педагога-психолога реализуется программа по формированию жизнестойкости и ценности здорового образа жизни «Ценности жизни», проводятся тренинги по формированию компетенций сохранения компонентов психологического здоровья.

- **творческое направление** реализуется через развитие и совершенствование творческих умений и навыков, способностей, талантов, самовоспитание личностных художественно-эстетических вкусов. Этому способствует проведение различных событий, проектов и конкурсов таких как

- РДДМ «Движение Первых»
- Всероссийский конкурс «Большая перемена»
- Краевой фестиваль юмора и творчества «Педагог + студент»
- Всероссийский проект «ТопБлог»
- ежегодный «Слет отличников и активистов»
- праздничный концерт, посвященный Дню учителя,
- ежегодный конкурс чтецов «Живая классика»
- районный праздник «День матери»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ УРОЧНОЙ И ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;

- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);
- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;
- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

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

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;
- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающегося, в том числе системы организационно- методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Реализация программы развития УУД обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, осуществляющими непрерывное профессиональное развитие в форме повышения квалификации.

Педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД;

- педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- педагоги владеют методиками формирующего оценивания;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одной или нескольких дисциплин.

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

- сетевое взаимодействие образовательной организации с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- обеспечение возможности "конвертации" образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

МЕТОДИКА И ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ УСПЕШНОСТИ ОСВОЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

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

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

- Материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;
- в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных возрастов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей и др.);
- в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;
- во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

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

- для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, педагогам целесообразно разработать самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки могут быть использованы оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;
- правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее,

до начала события. По возможности, параметры и критерии оценки каждой формы работы обучающихся должны разрабатываться и обсуждаться с самими обучающимися;

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

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

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

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

Публично должны быть представлены два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);
- защита реализованного проекта.

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

- актуальность проекта;
- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;
- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;
- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

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

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

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.
4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.
5. Ход реализации проекта.
6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

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

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться с самими студентами.

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

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

- для оценки проектной работы может быть создана экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;
- оценивание производится на основе критериальной модели;
- для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент; способ агрегации данных, формат вывода данных и способ презентации итоговых оценок обучающимся и другим заинтересованным лицам определяет сама образовательная организация;
- результаты оценивания универсальных учебных действий в формате, принятом образовательной организацией доводятся до сведения обучающихся.

Представление учебно-исследовательской работы как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Исследовательское направление работы обучающихся должно носить выраженный научный характер. Для руководства исследовательской работой обучающихся можно привлекать специалистов и ученых из различных областей знаний обеспечивая дистанционное руководство этой работой (посредством сети Интернет). Возможно выполнение исследовательских работ и проектов обучающимися вне школы - в лабораториях вузов, исследовательских институтов, колледжей.

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

- естественно-научные исследования;
- исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки техникумовской программы, например в психологии, социологии);
- экономические исследования;
- социальные исследования;
- научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов. Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется. Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в техникуме проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития. Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта. Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинг УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги. В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных. На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося. Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на

недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу на занятиях общеобразовательного цикла.

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение ученика по 20 шкалам. дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда — 2 балла.

Иногда — 1 балл.

Никогда — 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).
2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).
3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).
4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинноследственные связи (логика).
5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).
6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).
7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результата (целеполагание).
8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).
9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).
10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).
11. Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции ученика).
12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности. понимает, зачем он учится (мотивация к учению).
13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).
14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).
15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость. доброжелательность (нравственность поведения).
16. Планирует учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).
17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).
18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).
19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).
20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к Анкете

№	Оцениваемые УУД	Нормы/ уровень
Познавательные УУД		
	Познавательная активность	Высокий 10-8 баллов Средний 7-5 баллов. Низкий 4-0 баллов
	Смысловая память	
	Произвольное внимание	
	Логическое мышление	
	Рефлексия учебного опыта	
Регулятивные УУД		
	Саморегуляция поведения	Высокий 12-10 баллов. Средний 9-6 баллов. Низкий — 5-0 баллов
	Целеполагание	
	Прогнозирование	
	Самоконтроль	
	Самокоррекция	
	Оценка учебной деятельности	
Личностные УУД		
	Мотивация к учению	Высокий 8-7 баллов. Средний 6-4 баллов. Низкий 3-0 баллов
	Рефлексия своих поступков	
	Ответственность	
	Нравственность	
Коммуникативные УУД		
	Сотрудничество	Высокий 10-8 баллов Средний 7-5 баллов Низкий 4-0 баллов
	Инициативность	
	Доброжелательность	
	Лидерство	
	Общее речевое развитие	

Общее развитие УУД

Высокий уровень — 40-32 баллов

Средний уровень — 31-20 баллов.

Низкий уровень — 19—0 баллов

Сводная таблица сформированности универсальных учебных действий

Группа № _____ специальность _____

№	ФИО	Уровень универсальных учебных действий				Общее развитие УУД
		Познавательные	Регулятивные	Личностные	Коммуникативные	

«__» _____ 20__ года

Подпись классного руководителя _____ (Расшифровка подписи)

Раздел 9. Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (ПКР) разработана для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы на уровне среднего профессионального образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

В рамках реализации образовательной программы по специальности СПО Барнаульского кооперативного техникума «Программа коррекционной работы» при необходимости предусматривает взаимодействие с другими учреждениями.

Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития, обучающегося;
- составление комплексных индивидуальных программ общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоциональной-волевой и личностной сфер студентов.

Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

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

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

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

Цель определяет задачи:

- выявить особые образовательные потребности учащихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создать условия для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечить непрерывную коррекционно-развивающую работу в единстве урочной и внеурочной деятельности;

- определить профессиональные склонности, интересы подростков с особыми образовательными потребностями; провести работу по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;
- осуществить консультативную работу с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

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

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего профессионального образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации студентов.

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

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят классный руководитель, преподаватели и педагог - психолог.

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

В начале и в конце учебного года привлекаются специалисты с целью проведения диагностики нарушений и дифференцированного определения особых образовательных потребностей студентов с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

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

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

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится педагогом – психологом, как правило, коррекционную работу проводит во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке (тьютор, сопровождающий подростка с ДЦП). Роль тьюторов могут выполнять одноклассники подростков с особыми образовательными потребностями, помогая студентам в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

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

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

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

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

- Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности ведущим преподавателем группы, педагогом-психологом, и классным руководителем группы.
- Преподаватель проводит консультативную работу с родителями студентов. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации обучения. В отдельных случаях преподаватель может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).
- Педагог-психолог проводит консультативную работу с преподавателями, классными руководителями, администрацией техникума и родителями. Работа с преподавателями касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа педагога-психолога с администрацией техникума включает просветительскую и консультативную деятельность.
- Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у студентов проблем — академических и личностных. Кроме того, педагог-психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению студентов с особыми образовательными потребностями.
- Консультативная работа с администрацией техникума проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания подростков с ОВЗ.

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

Данное направление реализуется на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (педагог-психолог) и лекций.

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

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

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПк и наличие ИПР (для инвалидов).

Этап	Содержание деятельности	Ответственные
Подготовительный этап	Определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы	Педагог-психолог Зам. директора по УР Зам. директора по ВР Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими и общественными объединениями
	Анализируется состав обучающихся с ОВЗ, их особые образовательные	Зам директора по УР Зам директора по ВР

	потребности, сопоставляются результаты обучения на предыдущем уровне образования; создается, систематизируется, дополняется фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими и общественными объединениями Кл.руководитель Фельдшер
Основной этап	Разрабатывается общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации, формулируются особенности содержания индивидуально-ориентированной работы	ППк техникума
Заключительный этап	Осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на ППк техникума, методических объединениях групп педагогов и специалистов, работающих с обучающимися с ОВЗ; принимается итоговое решение	Зам. директора по УР Зам. директора по ВР Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими и общественными объединениями Педагог-психолог Кл. руководитель Родители

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, фельдшером), классным руководителем.

Тесное взаимодействие преподавателей, классных руководителей, педагога-психолога, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки обучающихся.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются фельдшером техникума.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации. Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ограниченными возможностями здоровья. Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками; разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы со студентами педагог-психолог проводит консультативную работу с преподавателями, классными руководителями, администрацией техникума и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и преподавателями. Данная работа включает чтение лекций, проведение семинаров и тренингов.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психолого-педагогическому консилиуму. Его цель – выявление особых

образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного материала. ППк следит за динамикой продвижения студентов в рамках освоения основной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для студента (студентов) дополнительных дидактических и учебных пособий.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении образовательной программы СПО в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами и преподавателями образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии преподавателей, педагога-психолога, фельдшера, ПМПК, со специализированными центрами.

Программа коррекционной работы должна быть отражена в учебном плане освоения образовательной программы СПО — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Коррекционные занятия проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

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

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере, осваивают образовательную программу СПО. Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит студентам освоить образовательную программу СПО, успешно пройти итоговую аттестацию.

Личностные результаты:

- ответственное отношение к выполнению заданий;
- сформированная мотивация к труду;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Обучающиеся с ОВЗ достигают **предметных результатов** освоения образовательной программы СПО на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей.

На углубленном уровне, студенты с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данной учебной дисциплине.

Предметные результаты освоения дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

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

Предметные результаты:

- освоение программы учебных дисциплин на базовом уровне;
- освоение программы учебных дисциплин на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях; при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;
- освоение элементов учебных дисциплин на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Раздел 10. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором техникума и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации. Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности приведена в [приложении Е](#).