



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

Шасечко Л.А. "15" февраля 2023г.

Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

На базе основного общего образования (9 классов)

Индекс	Дисциплины	Аннотации
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СО	Среднее общее образование	
ОД.01	Общеобразовательные дисциплины	
ОД.01.01	Русский язык 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>- сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>- совершенствовать умения 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); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- совершенствовать умения использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> <p>- сформировать представления 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</p>

		<p>языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствовать умения понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); - совершенствовать умения 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); совершенствовать умения создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствовать умения анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформировать представления о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствовать умения распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте - совершенствовать умение анализировать единицы разных уровней, 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;- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</p> <p>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.</p> <p>Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.</p> <p>Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</p> <p>Исконно русская лексика. Старославянизмы и их место в русском языке Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности</p> <p>Тема 1.3. Язык как система знаков.</p> <p>Понятия язык и речь. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Онтогенез речевого развития детей.</p> <p>Основные сферы речевого общения, их соотносённость с функциональными разновидностями языка. Сферы и ситуации речевого общения. Компоненты речевой ситуации</p> <p>Тема 1.4. Общепонятный язык и его разновидности. Русский литературный язык. Нормы литературного языка</p> <p>Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль</p>
--	--	--

		<p>речи. Официально-деловой стиль речи. Публицистический стиль речи. Художественный стиль речи. Нормы языка и их кодификация</p> <p>Раздел 2. Фонетика, лексика и фразеология, морфология и орфография.</p> <p>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.</p> <p>Фонетическая фраза. Исторические и позиционные чередования. Фонетический разбор слова. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Орфоэпия. Основные правила произношения гласных звуков. Основные правила произношения согласных звуков и сочетаний звуков. Ударение разноместное и подвижное, словесное и логическое. Орфоэпические нормы. Произношение заимствованных слов. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс. Аллитерация</p> <p>Тема 2.2. Лексика и фразеология</p> <p>Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора и метонимия как выразительные средства языка. Слово и его значение. Однозначность и многозначность слов. Изобразительно-выразительные средства. Омонимы. Паронимы. Синонимы. Антонимы. Их употребление. Контекстуальные синонимы, антонимы. Градация. Антитеза. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Лексика с точки зрения ее употребления. Нейтральная лексика. Книжная лексика. Лексика устной речи: жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологические единицы и их употребление. Лексические нормы</p> <p>Тема 2.3. Морфемика, словообразование, орфография</p> <p>Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Аффиксальные морфемы. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Типы основ: членимая, нечленимая, простая, сложная. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразовательный разбор. Формообразование</p> <p>Тема 2.4. Морфология и орфография. Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Причастие и деепричастие</p> <p>Склонение имен существительных. Употребление имен существительных. Морфологический разбор существительных. Правописание падежных окончаний имен существительных. Гласные в суффиксах имен существительных. Правописание сложных имен существительных.</p> <p>Лексико-грамматические категории имени прилагательного. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.</p> <p>Лексико-грамматические категории глагола. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.</p> <p>Причастие и деепричастие как особые формы глагола</p> <p>Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий</p> <p>Тема 2.5. Морфология. Числительное. Местоимение. Наречие. Слова категории состояния</p> <p>Лексико-грамматические разряды имен числительных. Морфологический разбор имени числительного. Правописание числительных. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и др. с существительными разного рода. Местоимение как часть речи. Разряды местоимений. Правописание местоимений.</p> <p>Грамматические признаки наречий. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).</p> <p>Тема 2.6. Служебные части речи</p> <p>Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, в заключение) от слов-омонимов.</p> <p>Союз как служебная часть речи. Союзные слова. Правописание союзов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.</p> <p>Частицы. Правописание частиц. Частицы НЕ и НИ. Их значение и употребление.</p> <p>Междометие как особый разряд слов. Звукоподражательные слова. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи</p> <p>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Тема 3.1. Синтаксис. Словосочетание как синтаксическая единица</p>
--	--	---

		<p>Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Понятие синтаксической связи. Виды словосочетаний. Разбор словосочетания.</p> <p>Тема 3.2 Синтаксис и пунктуация. Простое предложение</p> <p>Виды предложений по цели высказывания, восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Двусоставные и односоставные предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Главные и второстепенные члены предложения. Полные и неполные предложения. Тире в неполном предложении. Простое осложненное предложение. Синтаксический разбор. Обособленные и необособленные определения, дополнения, обстоятельства и приложения.</p> <p>Тема 3.3. Синтаксис и пунктуация. Сложное предложение</p> <p>Сложносочиненное предложение. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчинённом предложении с несколькими придаточными. Виды подчинения придаточных. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Синтаксический разбор. Сложное предложение с разными видами связи</p> <p>Тема 3.4. Чужая речь. Синтаксис текста</p> <p>Способы передачи чужой речи. Цитирование Знаки препинания. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Несобственно-прямая речь. Синтаксис текста. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Период</p> <p>Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</p> <p>Тема 4.1. Лингвистические знания как основа профессионального становления личности</p> <p>Значение русского языка при освоении профессий и специальностей СПО</p> <p>Тема 4.2. Нормативный аспект культуры речи специалиста: нормы орфографии</p> <p>Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов профессиональной направленности. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии. Профессиональная коммуникация: устная и письменная речь</p> <p>Тема 4.3. Научный стиль. Терминология и профессиональная лексика. Отраслевые терминологические словари. Словарь специальности. Виды и жанры профессиональных текстов в конкретной специальности</p> <p>Особенности научного стиля. Лексический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов профессий и специальностей гуманитарного профиля СПО. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи. Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления. Составление связного высказывания (научная статья, реферат, доклад, трактат) на актуальную проблему в профессиональной сфере. Словарь специальности. Виды и жанры профессиональных текстов в конкретной специальности. Вторичные жанры научного стиля: план, аннотация, реферат, тезисы. Композиционные и языковые особенности вторичных жанров научного стиля</p> <p>Тема 4.4. Официально-деловой стиль. Виды документов в конкретной специальности</p> <p>Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную. Лингвостилистический анализ текстов профессиональной направленности. Виды документов в конкретной специальности.</p> <p>Тема 4.5. Грамматический аспект речевой деятельности будущего специалиста</p> <p>Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке. Однозначные и многозначные слова. Многозначность как один из вариантов формирования профессиональной лексики. Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальностей гуманитарного профиля. Единицы уровней языковой системы</p> <p>Тема 4.6. Виды публичных выступлений в конкретной специальности.</p> <p>Виды и формы публичных выступлений в специальности. Исследование текстов профессиональной направленности на выявление</p>
--	--	--

		<p>существенных признаков синтаксических понятий и синтаксических единиц Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей гуманитарного профиля</p> <p>специальностей СПО. Исследование текстов профессиональной направленности</p> <p>Форма контроля</p> <p>Экзамен (устно)</p>
ОД.01.02	Литература	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть 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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - владеть 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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - владеть 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; - знать содержание, 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

		<p>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. Брэдли; 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - осознавать причастность 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; - осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - 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; - сформировать представления 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 уметь применять их в речевой практике; - сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об индивидуальном авторском стиле; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви 2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841) 3 Фантазмагория человеческой жизни в творчестве Н. В. Гоголя (1809 — 1852): повести «Нос», «Портрет» <p>Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. 2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера 3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети» 4. Эстетические взгляды Н.Г.Чернышевского (1828-1889) и их отражение в романе «Что делать?» 5. Тема странничества в повести Н.С. Лескова (1831– 1895) «Очарованный странник» 6. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях 7. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) 8. Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910). 9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904) 10. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет 11. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова
--	--	---

		<p>Раздел 3. Серебряный век как культурно-историческая эпоха</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина 2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна 3. Серебряный век: общая характеристика и основные представители 4. Герои М. Горького в поисках смысла жизни 5. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать» <p>Раздел 4. «Мастерство в профессии»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. "Просто читать" – совсем не просто... 2. Дело мастера боится 3. «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» 4. «Опыт литераторов бесценен...» <p>Раздел 5. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поэтическое новаторство В. Маяковского 2. Драматизм судьбы поэта (С.А. Есенин) 3. Проблема человека и революции в романе А.А. Фадеева «Разгром» 4. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой 5. О.Э. Мандельштам: время, личность, творчество. Поэт и слово 6. Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар» 7. «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков 8. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» <p>Раздел 6. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вечные темы в поэзии А.А. Ахматовой 2. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак 3. «Лейтенантская проза» как особое явление в военной прозе 40-60-х годов XX века <p>Раздел 7. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Деревенская» тема в творчестве В.Г. Распутина и В.М. Шукшина 2. Исповедальность лирики А. Твардовского. 3. Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века 4. Драматургия: традиции и новаторство 5. «Тихая лирика» и поэзия Н.М. Рубцова <p>Раздел 8. Особенности развития литературы конца 1980– 2000-х годов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проза второй половины XX – начала XXI века 2. Поэзия и драматургия второй половины XX – начала XXI века <p>Раздел 9. Художественный мир литературы народов России</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России <p>Раздел 10. Зарубежная литература XX века</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные тенденции развития зарубежной литературы «культовые» имена <p>Раздел 11. Чтение и профессионализм</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Как хорошо, когда у человека есть возможность выбрать себе профессию не по необходимости, а сообразуясь с душевными склонностями» 2. Профессия – поэт? Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу 3. «Сколько есть профессий разных...» Поэтические строки о людях разных профессий 4. «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности 5. «Гордиться славою своих предков не только можно, но и должно, не уважать оной есть постыдное малодушие» 6. «Оглохла земля, коростой покрылась. Если что и растет на ней, то растет в заглушь, украдкой, растет кривобоко —
--	--	---

		<p>изуродованное, пораненное, битое, обожженное...»</p> <p>7. «...О, люди! Люди с номерами»: труд вольный и подневольный</p> <p>8.«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</p> <p>9. «Видеть красоту» или «созидать красоту»? Быть мастером или творцом?</p> <p>10. «Прогресс – это форма человеческого существования»</p> <p>11. «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальности</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОД.01.03	Иностранный язык 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;</p> <p>формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;</p> <p>развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - владеть 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; - владеть 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; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с 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; - владеть 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; - знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основные способы словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по

		<p>заданным основаниям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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. - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - 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 неплотные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; -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; -владеть 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; -владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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. -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; признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -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.

-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;

Содержание

Раздел 1.Иностранный язык для общих целей

Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи

Лексика: города; национальности; профессии; числительные;

- члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);
- внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);
- личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)
- названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)

Грамматика:

- глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание;
- местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;
- модальные глаголы и их эквиваленты.

Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция

1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.
2. Отношение поколений в семье. Описание внешности и характера человека.

Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы

Лексика:

- рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);
- наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)

Грамматика:

- предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге), глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.

1.Рабочий день. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых

Тема 1.3Условия проживания в городской и сельской местности

Лексика:

- здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.);
- обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);
- места в городе (city centre, church, square, etc.);

Грамматика:

- оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные.
- предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);
- модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions____, Should you need any further information____и др.);
- специальные вопросы;
- вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you _____, please? Would you like _____ ? Shall I _____ ?);

наречия, обозначающие направление

		<p>1. Особенности проживания в городе; Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу;</p> <p>2. Описание здания. Интерьер;</p> <p>3. Описание колледжа: здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка</p> <p>Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания</p> <p>Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)</p> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; <p>арифметические действия и вычисления</p> <p>1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.</p> <p>2. Совершение покупок в продуктовом магазине. Совершение покупок в магазине одежды/обуви</p> <p>Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.</p> <p>Спорт. Посещение врача</p> <p>Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</p> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. <p>простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.</p> <p>1. Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.</p> <p>2. Еда полезная и вредная. Заболевания и их лечение.</p> <p>Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха</p> <p>Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) <p>Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения;</p> <p>образование степеней сравнения наречий; наречия места</p> <p>1. Почему и как люди путешествуют.</p> <p>2. Путешествие на поезде и на самолете.</p> <p>Тема 1.7. Страна/страны изучаемого языка</p> <p>Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc), количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов;</p> <p>Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени), сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p> <p>1. Великобритания: географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции.</p> <p>2. Великобритания: крупные города, достопримечательности.</p> <p>3. США: географическое положение, климат, население; национальные символы; достопримечательности.</p> <p>Тема 1.8. Россия</p>
--	--	---

		<p>Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</p> <p>Грамматика:</p> <p>артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени), сравнительные обороты than, as...as, not so ... as</p> <p>1. Россия: географическое положение, климат, население, национальные символы, политическое и экономическое устройство.</p> <p>2. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. Традиции народов России.</p> <p>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</p> <p>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов <p>1. Особенности подготовки по профессии/специальности.</p> <p>2. Специфика работы по профессии/специальности.</p> <p>3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.</p> <p>4. Основные понятия вашей профессии</p> <p>Тема 2.2 Промышленные технологии</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов <p>1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.</p> <p>2. Работа на производстве</p> <p>Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля <p>1. Достижения науки.</p> <p>2. Современные информационные технологии.</p> <p>3. ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля <p>1. Известные ученые и их открытия в России.</p> <p>2. Известные ученые и их открытия за рубежом</p>
--	--	--

		<p>Тема 2.5. Деловое общение</p> <p>Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.</p> <p>Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Публичное выступление 2. Искусство эффективных презентаций 3. Продвижение в СМИ 4. Работа в команде <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОД.01.04	География	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; - воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; - формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; - развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; - приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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; - 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; - 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; - сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия

		<p>природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - 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; - 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; - 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; - 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; - сформировать знания 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; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - сформировать умения 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
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения 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) практикоориентированных задач; - сформировать умения 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; - сформировать умения 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; <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Общая характеристика мира</p> <p>Тема 1.1. Современная политическая карта мира</p> <p>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире</p> <p>Тема 1.2. География мировых природных ресурсов</p> <p>Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды</p> <p>Тема 1.3. География населения мира</p> <p>1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества</p> <p>Тема 1.4. Мировое хозяйство</p> <p>1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>
--	--	---

		<p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности</p> <p>Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводств</p> <p>География отраслей непроеизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами</p> <p>Раздел 2. Региональная характеристика мира</p> <p>Тема 2.1. Зарубежная Европа</p> <p>1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе</p> <p>2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Тема 2.2. Зарубежная Азия</p> <p>1. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии</p> <p>2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Тема 2.3. Африка</p> <p>Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке</p> <p>Тема 2.4. Америка</p> <p>Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал,</p>
--	--	--

		<p>население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p> <p>Тема 2.5. Австралия и Океания</p> <p>Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании</p> <p>Тема 2.6. Россия в современном мире</p> <p>Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX- XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p> <p>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</p> <p>Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты</p> <p>Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ОД.01.05	Физика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;</p> <p>овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели; применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;</p> <p>развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;</p> <p>воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;</p> <p>использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды, возможность применения знаний при решении задач, возникающей в последующей профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>- сформировать представления 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;</p> <p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы;</p>

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть 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; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов - уметь 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 - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; - владеть 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 - овладеть 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 - уметь 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 - сформировать 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
--	--	--

		<p>техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования</p> <p>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</p> <p>- владеть основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использовать физическую терминологию и символику;</p> <p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;</p> <p>Содержание</p> <p>Введение. Физика и методы научного познания</p> <p>Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин</p> <p>Раздел 1. Механика</p> <p>Тема 1.1 Основы кинематики</p> <p>Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела</p> <p>Тема 1.2. Основы динамики</p> <p>Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения</p> <p>Тема 1.3. Законы сохранения в механике</p> <p>Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики</p> <p>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</p> <p>Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории</p> <p>Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы</p> <p>Тема 2.2. Основы термодинамики</p> <p>Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первоначало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы</p> <p>Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</p> <p>Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела</p> <p>Раздел 3. Электродинамика</p> <p>Тема 3.1. Электрическое поле</p>
--	--	---

		<p>Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов</p> <p>Тема 3.2. Законы постоянного тока</p> <p>Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи</p> <p>Тема 3.3 Электрический ток в различных средах</p> <p>Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников</p> <p>Тема 3.4. Магнитное поле</p> <p>Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури</p> <p>Тема 3.5 Электромагнитная индукция</p> <p>Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле</p> <p>Раздел 4. Колебания и волны</p> <p>Тема 4.1 Механические колебания и волны</p> <p>Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение</p> <p>Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</p> <p>Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.</p> <p>Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн</p> <p>Раздел 5. Оптика</p> <p>Тема 5.1. Природа света</p> <p>Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы</p> <p>Тема 5.2. Волновые свойства света</p> <p>Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляризаторы. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений</p> <p>Тема 5.3. Специальная теория относительности</p> <p>Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света</p>
--	--	--

		<p>в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики</p> <p>Раздел 6. Квантовая физика</p> <p>Тема 6.1. Квантовая оптика</p> <p>Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта</p> <p>Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра</p> <p>Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы</p> <p>Раздел 7. Строение Вселенной</p> <p>Тема 7.1 Строение Солнечной системы</p> <p>Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна</p> <p>Тема 7.2 Эволюция Вселенной</p> <p>Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ОД.01.06	Химия 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде. - формирование понимания закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук; - развитие у студентов умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов, - формирование навыков проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием; - развитие умения использовать информацию химического характера из различных источников; - формирование умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов; - формирование понимания значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Среднее общее образование. Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные

		<p>вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании и органических важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; <p>Содержание Раздел 1. Основы строения вещества Тема 1.1.Строение атомов химических элементов и природа химической связи Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической</p>
--	--	--

		<p>связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования</p> <p>Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева</p> <p>Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.</p> <p>Раздел 2. Химические реакции</p> <p>Тема 2.1. Типы химических реакций</p> <p>Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления.</p> <p>Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов</p> <p>Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен</p> <p>Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кисотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций</p> <p>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</p> <p>Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ</p> <p>Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ</p> <p>Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.</p> <p>Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ</p> <p>Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии</p> <p>Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе</p> <p>Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов</p> <p>Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ</p> <p>Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония</p> <p>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</p> <p>Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ</p> <p>Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.</p> <p>Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.</p> <p>Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных</p>
--	--	---

		<p>веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)</p> <p>Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)</p> <p>Тема 4.2. Свойства органических соединений</p> <p>Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):</p> <ul style="list-style-type: none"> – предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов – кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. <p>Генетическая связь между классами органических соединений</p> <p>Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения</p> <p>Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека</p> <p>Химическая природа товаров. Классификация и идентификация товаров ассортиментной принадлежности в зависимости от химической природы. Продовольственная группа товаров. Оценка качества товаров и определение градаций качества. Диагностирование дефектов и пищевой безопасности товаров.</p> <p>Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности</p> <p>Роль органической химии в решении проблем оценки качества товаров и создании новых материалов. Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации</p> <p>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций –</p> <p>Скорость химических реакций. Химическое равновесие</p> <p>Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции.</p> <p>Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье</p> <p>Раздел 6. Растворы</p> <p>Тема 6.1. Понятие о растворах</p> <p>Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической</p>
--	--	--

		<p>безопасности.</p> <p>Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.</p> <p>Тема 6.2. Исследование свойств растворов</p> <p>Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов.</p> <p>Решение задач на приготовление растворов</p> <p>Раздел 7.Химия в быту и производственной деятельности человека</p> <p>Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической и пищевой безопасности товаров. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)</p> <p>Разработка и анализ проектов (кейсов) о применении химических веществ и технологий в производстве товаров (по темам): важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ОД.01.07	Биология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях. <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование понимания строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук; - развитие умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений, - формирование навыков проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием; - развитие умения использовать информацию биологического характера из различных источников; - формирование умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний. - формирование понимания значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агrobiотехнологий. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; - сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

		<p>- сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p> <p>- сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>- сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p> <p>- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> <p>- сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</p> <p>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</p> <p>Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток</p> <p>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</p> <p>Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)</p> <p>Приобретение опыта применения техники микроскопирования.</p> <p>«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»</p> <p>Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем</p> <p>Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности</p> <p>Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства</p> <p>Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</p> <p>Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез</p> <p>Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</p> <p>Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии.</p>
--	--	--

		<p>Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза</p> <p>Раздел 2. Строение и функции организма</p> <p>Тема 2.1. Строение организма</p> <p>Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности</p> <p>Тема 2.2. Формы размножения организмов</p> <p>Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение</p> <p>Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека</p> <p>Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений</p> <p>Тема 2.4. Закономерности наследования</p> <p>Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов</p> <p>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</p> <p>Законы Т. Морган. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом</p> <p>Тема 2.6. Закономерности изменчивости</p> <p>Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека</p> <p>Раздел 3. Теория эволюции</p> <p>Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция</p> <p>Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.</p> <p>Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции</p> <p>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле</p> <p>Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.</p> <p>Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот</p> <p>Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез</p> <p>Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды</p> <p>Раздел 4. Экология</p> <p>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</p> <p>Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда</p> <p>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</p> <p>Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни</p> <p>Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и</p>
--	--	---

		<p>энергии. Правило пирамиды энергии.</p> <p>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</p> <p>Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.</p> <p>Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности</p> <p>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</p> <p>Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью</p> <p>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</p> <p>Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания</p> <p>1. «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов</p> <p>2. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов</p> <p>Раздел 5. Биология в жизни</p> <p>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</p> <p>Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)</p> <p>Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности</p> <p>Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)</p> <p>Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)</p> <p>Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий</p> <p>Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)</p> <p>Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам)</p> <p>Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы</p> <p>Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
--	--	---

ОД.01.08	История 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории; - взаимосвязанное изучение всех этапов развития России; - понимание современного места и роли России в мире; - осознание важности вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю; - выработка личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры - понимать значимость 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) - приобретать опыт 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; уважения к историческому наследию народов России; - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - уметь 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; - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. В справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов;
----------	-----------	--

		<p>характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <p>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</p> <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922).</p> <p>Тема 1.1.Россия и мир в годы Первой мировой войны</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.</p> <p>Причины и начало Первой мировой войны. Военные действия на Западном и Восточном фронтах. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Итоги Первой мировой войны.</p> <p>Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Нарастание кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г. Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Тема 1.3.Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.</p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России. Внутренняя политика большевиков. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны.</p> <p>Раздел 2. СССР в 1920–1930-е годы. Межвоенный период (1918–1939).</p> <p>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</p> <p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Основные мероприятия нэпа. Национальная политика. Образование СССР. Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг.</p> <p>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</p> <p>Индустриализация в СССР. Коллективизация сельского хозяйства. Итоги и цена советской модернизации. Политическая система СССР в 30-е гг.</p> <p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</p> <p>Социокультурное развитие СССР в период нэпа. Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг.</p> <p>Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны.</p> <p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность. СССР накануне Великой Отечественной войны.</p> <p>Тема 2.5. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p> <p>Революционная волна после Первой мировой войны. Послевоенное устройство мира. Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг. Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. и его последствия. Нарастание международной напряженности в 30-е гг.</p> <p>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.</p> <p>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).</p> <p>Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны. Формирование Антигитлеровской коалиции. Нацистский оккупационный режим. Движение партизан и подпольщиков.</p> <p>Тема 3.2.Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).</p> <p>Сталинградская битва. Прорыв блокады Ленинграда. Битва на Курской дуге. Битва за Днепр. Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне.</p> <p>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.</p> <p>Советская страна: единство фронта и тыла. Культурное пространство в годы войны.</p>
--	--	--

		<p>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны. Завершающий период Великой Отечественной войны. Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны. Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг. Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны.</p> <p>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир.</p> <p>Тема 4.1. СССР в 1945–1953 гг.</p> <p>СССР в первые послевоенные годы. Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы.</p> <p>Тема 4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p> <p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Социальные преобразования. Культурное пространство и повседневная жизнь. Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Отставка Н.С. Хрущева. Научно-техническая революция в СССР.</p> <p>Тема 4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</p> <p>Реформы 1965 г. и их результаты. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Культурное пространство и повседневная жизнь. Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</p> <p>Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</p> <p>«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Кризис политики «перестройки». Распад СССР.</p> <p>Тема 4.5. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века).</p> <p>Начало «холодной войны». «Разрядка» международной напряженности. Экономическое и политическое развитие стран Запада во второй половине XX в. Мир в первые послевоенные годы.</p> <p>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</p> <p>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.).</p> <p>Начало радикальных экономических преобразований. Становление новой государственности в РФ. Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Политическая система РФ в 90-е гг. Внешняя политика России в 90-е гг.</p> <p>Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.</p> <p>Развитие политической системы России в начале XXI в. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Российское общество в начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Развитие культуры, науки и образования в современной России. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Наука России в конце XX – начале XXI в.</p> <p>Тема 5.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества.</p> <p>От биполярного к многополюсному миру. Глобальные проблемы человечества.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ОД.01.09	Обществознание	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.</p> <p>Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации; - освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества; - овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

		<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования; - становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; - 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; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - 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; - системе права и законодательства Российской Федерации; - правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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
--	--	--

		<p>наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформировать представления 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 - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - использовать обществоведческие знания 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 - использовать обществоведческие знания 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; - 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; - социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи,
--	--	--

		<p>государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать 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 - сформировать навыки 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; - уметь 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; - 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; <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Человек в обществе</p> <p>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества</p> <p>Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.</p> <p>Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.</p> <p>Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия</p> <p>Направления цифровизации в профессиональной сфере деятельности. Роль науки в решении глобальных проблем</p> <p>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</p> <p>Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в профессиональной сфере</p> <p>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</p> <p>Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в профессиональной сфере деятельности</p> <p>Раздел 2. Духовная культура</p> <p>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</p> <p>Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное</p>
--	--	---

		<p>многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</p> <p>Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.</p> <p>Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. Профессиональное образование. Роль и значение непрерывности образования</p> <p>Тема 2.3. Религия</p> <p>Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести</p> <p>Тема 2.4. Искусство</p> <p>Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства</p> <p>Профессиональное образование. Роль и значение непрерывности образования</p> <p>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</p> <p>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества</p> <p>Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Особенности разделения труда и специализации в профессиональной сфере деятельности</p> <p>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</p> <p>Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации</p> <p>Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты</p> <p>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</p> <p>Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Спрос на труд и его факторы в профессиональной сфере деятельности. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки</p> <p>Тема 3.4. Предприятие в экономике</p> <p>Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации</p> <p>Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Основы менеджмента и маркетинга в профессиональной сфере деятельности</p> <p>Тема 3.5. Экономика и государство</p> <p>Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации</p> <p>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</p>
--	--	--

		<p>Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли. Региональная экономика и её особенности в профессиональной сфере деятельности. Основные направления развития региональной экономики</p> <p>Раздел 4. Социальная сфера</p> <p>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</p> <p>Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.</p> <p>Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста</p> <p>Тема 4.2. Семья в современном мире</p> <p>Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям</p> <p>Тема 4.3. Этнические общности и нации</p> <p>Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации</p> <p>Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</p> <p>Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.</p> <p>Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления.</p> <p>Стратегии поведения в конфликтной ситуации</p> <p>Раздел 5. Политическая сфера</p> <p>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</p> <p>Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</p> <p>Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма.</p> <p>Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника</p> <p>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</p> <p>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</p> <p>Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в</p>
--	--	---

		<p>Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</p> <p>Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени</p> <p>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</p> <p>Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере деятельности</p> <p>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</p> <p>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения</p> <p>Тема 6.5. Основы процессуального права</p> <p>Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
ОД.01.10	Физическая культура 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Среднее общее образование. Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики

		<p>заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости). - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости). <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека</p> <p>Тема 1. Современное состояние физической культуры и спорта; Здоровье и здоровый образ жизни; Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья;</p> <p>Физическая культура в режиме трудового дня. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО</p> <p>Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазо-двигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.). Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств</p> <p>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</p> <p>Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой</p> <p>Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности</p> <p>Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</p> <p>Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</p> <p>Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности</p> <p>Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.</p>
--	--	--

		<p>Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка</p> <p>Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания</p> <p>Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)</p> <p>Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой</p> <p>Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств</p> <p>Тема 2.7. Гимнастика</p> <p>Основная гимнастика. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.</p> <p>Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.</p> <p>Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.</p> <p>Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки</p> <p>Тема 2.7 (2) Акробатика</p> <p>Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):</p> <p>Тема 2.7 (3) Аэробика</p> <p>Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.</p> <p>Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).</p> <p>Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).</p> <p>Тема 2.8 Спортивные игры</p> <p>Тема 2.8 Баскетбол</p> <p>Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу, броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p> <p>Тема 2.8 (2) Волейбол</p> <p>Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападение и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
--	--	---

ОД.01.11	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, в том числе при решении профессиональных задач; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знать задачи и основные принципы организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленные на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности - сформировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; уметь применять их на практике; уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; <p>Содержание Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи</p>
----------	---------------------------------------	---

	<p>Особенности картины опасностей современной молодежи</p> <p>Опасности развития</p> <p>Опасности на дорогах</p> <p>Опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p>Опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p> <p>Раздел 2 Методы оценки риска</p> <p>Риск и методы его оценки.</p> <p>Оценка рисков на дорогах</p> <p>Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p> <p>Риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)</p> <p>Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p> <p>Риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)</p> <p>алгоритм оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p>Риски для здоровья в подростковом возрасте</p> <p>Алгоритм оценки рисков для жизни и здоровья подростков</p> <p>Риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся</p> <p>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</p> <p>Понятие о защите от опасности</p> <p>Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни</p> <p>Алгоритм выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)</p> <p>Как защититься от опасностей на дорогах</p> <p>Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)</p> <p>Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте</p> <p>Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p> <p>Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p> <p>Раздел 4 Основы военной службы</p> <p>История создания Вооруженных Сил России</p> <p>Понятие о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ.</p> <p>Реформирование Армии и Флота.</p> <p>Основные понятия о воинской обязанности</p> <p>Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета.</p> <p>Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.</p> <p>Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования</p> <p>Понятие об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.</p> <p>Строевая подготовка</p> <p>Понятия об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.</p> <p>Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74</p> <p>Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.</p>
--	---

		<p>Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата</p> <p>Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб</p> <p>Раздел 5 Основы медицинских знаний</p> <p>Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания</p> <p>Понятие об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.</p> <p>Правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях</p> <p>Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС</p> <p>Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях</p> <p>Алгоритм Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких</p> <p>Понятие об ДТП и ЧС на транспорте.</p> <p>Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д.</p> <p>Алгоритмы оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах.</p> <p>Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте</p> <p>Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях</p> <p>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции.</p> <p>Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки.</p> <p>Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</p> <p>Оказание помощи подручными средствами в природных условиях</p> <p>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях.</p> <p>Способы и особенности фиксации конечностей.</p> <p>Способы транспортировки пострадавших.</p> <p>Способы согревания на открытой местности,</p> <p>Вынужденное автономное существование.</p> <p>Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.</p> <p>Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.</p> <p>Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).</p> <p>Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов.</p> <p>Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшим на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.</p> <p>Как выявить и описать опасности на рабочем месте</p> <p>Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте</p> <p>Оценка рисков на рабочем месте</p> <p>Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.</p> <p>Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте</p> <p>Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты</p> <p>Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</p> <p>Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</p> <p>Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
--	--	---

ОД.01.12	Математика 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; - формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления; - формировать умение применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных; - формировать представление о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; уметь оценивать размеры объектов в окружающем мире; - уметь применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; уметь проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки - уметь выполнять вычисление значений и преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь 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; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; уметь оценивать размеры объектов окружающего мира - уметь использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; уметь использовать свойства изученных распределений для решения
----------	--------------	---

		<p>задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь 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; - уметь 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; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь 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; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь 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; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; уметь выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и
--	--	---

		<p>неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; уметь оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; уметь находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; уметь использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;</p> <p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы,</p>
--	--	--

		<p>применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>-уметь 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.</p> <p>-уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>-уметь 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;</p> <p>-уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>-уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p> <p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</p> <p>Цель и задачи математики при освоении специальности Числа и вычисления. Выражения и преобразования Геометрия на плоскости Процентные вычисления Уравнения и неравенства. Системы уравнений</p> <p>Раздел 2. Степени и корни. Степенная функция</p> <p>Степенная функция, ее свойства Преобразование выражений с корнями n-ой степени Показательная функция, ее свойства Решение показательных уравнений и неравенств Системы показательных уравнений Решение задач. Показательная функция</p> <p>Раздел 4. Логарифмы. Логарифмическая функция</p> <p>Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e Свойства логарифмов. Операция логарифмирования Логарифмическая функция, ее свойства Решение логарифмических уравнений и неравенств Системы логарифмических уравнений Логарифмы в природе и технике ешение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция</p> <p>Раздел 5. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</p> <p>Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла Функции, их свойства. Способы задания функций Тригонометрические функции, их свойства и графики Преобразование графиков тригонометрических функций Описание производственных процессов с помощью графиков функций Обратные тригонометрические функции Тригонометрические уравнения и неравенства Системы тригонометрических уравнений Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</p> <p>Раздел 6. Уравнения и неравенства</p> <p>Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения Графический метод решения уравнений, неравенств Уравнения и неравенства с модулем Уравнения и неравенства с параметрами Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений Решение задач. Уравнения и неравенства</p> <p>Раздел 7. Производная функции, ее применение</p> <p>Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования</p> <p>Производные суммы, разности произведения, частного</p> <p>Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции</p> <p>Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов Геометрический смысл производной Физический смысл производной в профессиональных задачах Монотонность функции. Точки экстремума Исследование функций и построение графиков</p>
--	--	--

		<p>Наибольшее и наименьшее значения функции Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах Решение задач. Производная функции, ее применение</p> <p>Раздел 8. Первообразная функции, ее применение</p> <p>Первообразная функции. Правила нахождения первообразных Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница</p> <p>Неопределенный и определенный интегралы Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции</p> <p>Определенный интеграл в жизни Решение задач. Первообразная функции, ее применение</p> <p>Раздел 9. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</p> <p>Основные понятия комбинаторики Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей Вероятность в профессиональных задачах Дискретная случайная величина, закон ее распределения Задачи математической статистики</p> <p>Составление таблиц и диаграмм на практике Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</p> <p>Раздел 10. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</p> <p>Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей Теорема о трех перпендикулярах Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Раздел 11. Координаты и векторы</p> <p>Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости Решение задач. Координаты и векторы</p> <p>Раздел 12. Многогранники и тела вращения</p> <p>Вершины, ребра, грани многогранника. Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде Примеры симметрий в профессии</p> <p>Правильные многогранники, их свойства Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра Конус, его составляющие. Сечение конуса Усеченный конус. Сечение усеченного конуса Шар и сфера, их сечения Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел Объемы и площади поверхностей тел Комбинации многогранников и тел вращения Геометрические комбинации на практике Решение задач. Многогранники и тела вращения</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОД.01.13	Информатика 9	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;</p> <p>овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;</p> <p>воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Общеобразовательные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий;

		<p>понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть 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; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть 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; - уметь 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); - уметь 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; - уметь 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); - уметь 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 <p>Содержание Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека Тема 1.1. Информация и информационные процессы Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных</p>
--	--	--

		<p>процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы</p> <p>Тема 1.2.Подходы к измерению информации</p> <p>Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.</p> <p>Тема 1.3.Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера</p> <p>Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение</p> <p>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</p> <p>Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.</p> <p>Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида</p> <p>Тема 1.5.Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</p> <p>Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом</p> <p>Тема 1.6.Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</p> <p>Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет</p> <p>Тема 1.7.Службы Интернета</p> <p>Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете</p> <p>Тема 1.8.Сетевое хранение данных и цифрового контента</p> <p>организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных</p> <p>Тема 1.9.Информационная безопасность</p> <p>Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи</p> <p>Раздел 2.Использование программных систем и сервисов</p> <p>Тема 2.1.Обработка информации в текстовых процессорах</p> <p>Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)</p> <p>Тема 2.2.Технологии создания структурированных текстовых документов</p> <p>Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.</p> <p>Тема 2.3.Компьютерная графика и мультимедиа</p> <p>Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы. Программы по записи и редактированию звука. Программы редактирования видео</p> <p>Тема 2.4.Технологии обработки графических объектов</p> <p>Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)</p>
--	--	--

		<p>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации</p> <p>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации</p> <p>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы</p> <p>Раздел 3. Информационное моделирование</p> <p>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования</p> <p>Тема 3.2. Списки, графы, деревья Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений</p> <p>Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами. Элементы теории игр</p> <p>Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц программирования. Структурированные типы данных</p> <p>Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов</p> <p>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</p> <p>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование</p> <p>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах</p> <p>Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах</p> <p>Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области). Имитационные модели в профессиональной области</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ДД.02	Дополнительные дисциплины	
ДД.02.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов знаний о кооперативах, которые являются уникальными предприятиями, осуществляющими различные виды деятельности и реализующими важные социальные задачи общества; - развитие навыков научного понимания социальной миссии и задач кооперации, правовых, организационных, экономических и социальных основ ее деятельности, ценностей и принципов, демократической организационной структуры управления, хозяйственной деятельности, внутрисистемных отношений, истории и современного развития; - создание представлений о конкурентных преимуществах кооперативов, их социальной роли, основах кооперативного

		<p>законодательства.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Среднее общее образование. Дополнительные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения с учетом нравственных ценностей. - проводить анализ правовых и социально-экономических условий функционирования кооперативов различных видов и предприятий других форм собственности; - разрабатывать перспективные направления их деятельности; - сформировать знания о международном кооперативном движении, роли ООН в развитии кооперации - проводить анализ правовых и социально-экономических условий функционирования кооперативов различных видов и предприятий других форм собственности; - разрабатывать перспективные направления их деятельности; - обобщать исторический опыт развития предприятий и организаций; - владеть комплексом знаний о видах кооперативов, их назначении, конкурентных преимуществах кооперативов и основах кооперативного законодательства; - владеть навыками участия в социальной жизни кооператива, помогая развивать демократические и нравственные отношения; - сформировать убежденность в том, что в демократическом правовом государстве кооперативы создаются и осуществляют свою деятельность на основе законов и уставов, а также кооперативных принципов <p>Содержание</p> <p>Тема 1. Сущность кооператива</p> <p>Понятия: «кооператив», «кооперативное движение», «кооперативная система». Отличия кооперативов от предприятий других организационно-правовых форм. Общие черты кооперативов с другими коллективными предприятиями, в том числе с акционерными обществами. Особенности кооперативов по сравнению с другими организациями</p> <p>Тема 2. Кооперативные ценности и принципы</p> <p>Современные кооперативные ценности. Сущность кооперативных ценностей. Современные кооперативные принципы. Сущность кооперативных принципов.</p> <p>Сущность основополагающих для кооперативов постулатов их деятельности</p> <p>Тема 3. Виды кооперативов и их значение</p> <p>Классификация кооперативов. Цели и функции кооперативов разных видов: производственных, потребительских, сельскохозяйственных, кредитных, жилищных, рыболовецких, по оказанию услуг, многофункциональных и других.</p> <p>Классификация кооперативов, отличительные характеристики кооперативов разных видов</p> <p>Тема 4. Членство в кооперативе</p> <p>Пайщик (член кооперативов) – определение, обоснование роли пайщика в социально-экономической деятельности кооператива.</p> <p>Права и обязанности членов кооператива.</p> <p>Особенности членства в сельскохозяйственном кооперативе. Особенности членства в производственном кооперативе.</p> <p>Особенности членства в кредитных кооперативах разных видов. Особенности членства в жилищных кооперативах.</p> <p>Социальная основа кооперативов разных видов</p> <p>Тема 5. Кооперативные союзы</p> <p>Национальные кооперативные объединения России. Образование национального общеккооперативного центра - Ассоциация кооперативных организаций Российской Федерации (АКОРФ). Учредители АКОРФ, задачи общеккооперативного центра. Союзные объединения в кооперативных организациях стран СНГ, цели союзных объединений. Национальные и международные объединения кооперативов разных видов</p> <p>Тема 6. Организация демократического управления в кооперативе. Профессиональный менеджмент</p> <p>Демократическое управление в кооперативе – сущность управления. Модификации кооперативных структур органов управления.</p> <p>Основные функции органов управления. Структура управления потребительским обществом, компетенции органов управления.</p> <p>Органы управления в производственном кооперативе. Органы управления в сельскохозяйственном кооперативе. Органы управления в кредитном потребительском кооперативе граждан. Органы управления в жилищном кооперативе. Система</p>
--	--	--

		<p>управления кооперативами в странах СНГ. Органы управления и контроля кооперативов: структура, полномочия</p> <p>Тема 7. Имущество кооператива</p> <p>Собственность кооперативной организации – сущность и особенности. Экономическая основа деятельности кооперативов. Особенности формирования имущества кооперативов отдельных видов. Особенности формирования имущества в кооперативах стран СНГ. Экономическая основа деятельности кооператива</p> <p>Тема 8. Конкурентные преимущества кооперативов</p> <p>Преимущества кооперации как социально ориентированной системы. Преимущества кооперации как системы хозяйствующих субъектов. Преимущества кооперации для пайщиков и населения. Преимущества кооперации для органов местного самоуправления, государства и общества в целом. Кооперативы – самобытные организации</p> <p>Тема 9. Социальная роль кооперативов</p> <p>Понятие «социальная экономика», сущность понятия. Значение социальных функций кооперативов в процессе динамичного развития регионов. Социальная миссия – главное стратегическое направление деятельности потребительских кооперативов. Роль кооперативов в сокращении уровня бедности населения и содействии его занятости в разных странах мира. Неформальная экономика и кооперативы. Социальная миссия кооперативов</p> <p>Тема 10. Кооперативы по оказанию социальных услуг</p> <p>Выполнение дополнительных социальных защитных функций кооперативами в решении насущных социальных проблем общества. Особенности социальных кооперативов в Италии. Медицинские кооперативы. Перспективы развития социальных кооперативов в России. Функции социальных кооперативов</p> <p>Тема 11. Основы кооперативного законодательства</p> <p>Правовые основы кооперативов в ряде зарубежных стран: история и современность.</p> <p>Основы правового регулирования кооперативов разных видов и их объединений в России. Модельный закон о кооперативах и их объединениях (союзах), принятый Межпарламентской Ассамблеей государств – участников СНГ (г. Санкт-Петербург, 1997 г).</p> <p>Документы, составляющие основу правового регулирования кооперативов разных видов и их объединений в странах СНГ.</p> <p>Сущность правового регулирования кооперативов разных видов</p> <p>Тема 12. Взаимодействие кооперативов с государством, профсоюзными организациями и работодателями</p> <p>Сотрудничество между кооперативами и государством. Сотрудничество между кооперативами и профсоюзными организациями. Кооперативы и организации работодателей – форма сотрудничества. Меры поддержки со стороны государства, предоставляемые кооперативам в России и в странах СНГ. Роль профсоюзов в рекомендации МОТ № 193 в содействии развитию кооперативов. Формы сотрудничества кооперативов с государством, профсоюзами и другими организациями</p> <p>Тема 13. Международное кооперативное движение</p> <p>Международное кооперативное движение (МКД) – понятие, история объединения, форма сотрудничества. Влияние МКД на развитие общества. Международный кооперативный альянс (МКА). Организационная структура, органы управления и контроля МКА. Основные направления деятельности МКА. Развитие кооперативного движения в современном мире</p> <p>Тема 14. ООН, ее специализированные учреждения и кооперативы</p> <p>Специализированные учреждения системы ООН, занимающиеся вопросами кооперативного развития. Документы, принимаемые ООН по привлечению внимания к основным проблемам развития кооперативов и поощрению важнейших направлений их деятельности. Международная организация труда (МОТ): история возникновения и развития. Стратегические задачи МОТ, выработанные в период между I и II Мировыми войнами в области кооперации. Роль ЮНЕСКО в развитии кооперативного образования. Роль ФАО и ЮНИДО в развитии кооперативной деятельности.</p> <p>Тема 15. Рекомендация МОТ 2002 года о содействии развитию кооперативов (193).</p> <p>Определение кооператива в соответствии с Рекомендацией № 193. Особенности рекомендации (193) по сравнению с рекомендацией (127) в отношении кооперативов. Основные положения, определенные в рекомендации (193).</p> <p>Тема 16. Кооперативные предприятия строят лучший мир.</p> <p>Международный год кооперативов. Цели и тематика Международного года кооперативов. Цель Концепции программы работы кооперативов на десять лет до 2020 года. Приоритетные направления и международные планы, выработанные группой Советников по координации и проведению Международного года кооперативов Комитета по продвижению и развитию кооперативов.</p> <p>Форма контроля</p>
--	--	--

		Зачет с оценкой
ДД.02.02	Индивидуальный проект	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> – развить познавательную активность обучающихся посредством освоения ими методов научного познания, умений и навыков учебно-исследовательской и проектной деятельности; – научить культуре работы с архивными публицистическими материалами, продуманной аргументации, культуре рассуждения и работы в коллективе; – сформировать навыки выбора темы, постановки цели, задач, определение объекта и предмета исследования, умение показать актуальность выбранной темы исследования или проекта; – формирование личности способной к самообразованию, саморазвитию. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Среднее общее образование. Дополнительные дисциплины.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание</p> <p>Раздел I. Теоретические основы учебного проектирования</p> <p>Тема 1.1. Основные представления о проектной деятельности</p> <p>Понятие «индивидуальный проект», его типы и виды (исследовательский, творческий, игровой, информационный, практический, социальный, инновационный и т.д). Отличие понятий «проект», «исследование». Требования к структуре и содержанию учебного проекта. Подготовка плана индивидуального проекта. Этапы работы над индивидуальным проектом, их содержание. Критерии оценки индивидуального проекта. Определение объекта и предмета, цели и задач, гипотезы предстоящего исследования по выбранной теме индивидуального проекта.</p> <p>Тема 1.2. Состав, структура и содержание основных элементов индивидуальных проектов. Определение научной проблемы: постановка цели и задач, объекта и предмета исследования. Формулирование гипотезы, ее доказательство и опровержение. Определение источников информации для научного исследования, по выбранной теме и способов работы с ними. Актуальность и практическая значимость индивидуального проекта. Подготовка «Введения» индивидуального проекта по выбранной теме. Подготовка основной части и «Заключения» индивидуального проекта по выбранной теме.</p> <p>Раздел II. Технология работы над индивидуальным проектом</p> <p>Тема 2.1 Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки</p> <p>Информационные ресурсы проектной деятельности. Алгоритм работы с нормативной, учебной, специальной литературой. Интернет-ресурсы с использованием методических рекомендаций. Интернет и авторское право. Библиографические правила цитирования источников. Правила составления списка использованных источников в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.5 – 2008. Оформление списка использованных источников. Поиск источников информации. Оформление титул листа, содержание, введение. Подготовка текстового и табличного представления результатов индивидуального проекта. Оформление текста основной части индивидуального проекта. Подготовка доклада для защиты результатов индивидуального проекта по теме исследования. Заключение. Формулирование выводов (результатов). Оформление презентации для защиты результатов индивидуального проекта по теме исследования, оформлению текста. Техническое оформление индивидуального проекта (поля, нумерация страниц, заглавия структурные элементы). Оформление титульного листа и содержания. Оформление таблиц, графиков, диаграмм схем). Оформление библиографического описания, литературных источников, электронных ресурсов по теме индивидуального проекта.</p> <p>Раздел III. Защита результатов проектной деятельности</p> <p>Тема 3.1 Содержание структурных частей проекта Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</p> <p>Требования к докладу для защиты индивидуального проекта, его структура и содержание. Определение содержания структурных частей индивидуального проекта. Подготовка к публичной защите индивидуального проекта. Требования к публичному выступлению. Культура публичного выступления. Культура ведения дискуссии. Подготовка мультимедийной презентации. Подготовка доклада и мультимедийной презентации к защите доклада.</p> <p>Тема 3.2 Представление и оценивание индивидуального проекта. Защита проекта.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>

<p>ПП</p> <p>ОГСЭ</p>	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</p> <p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</p>	
<p>ОГСЭ.01</p>	<p>Основы философии</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста, ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Содержание 1.Сущность философских проблем. Функции философии. 2.Структура научного знания, его методы и формы . 3.Системный подход при решении поставленных задач.(системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности) 4.Мифологическое, религиозное и философское мировоззрение (анализ философских фактов, оценка явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте). 5. Философские проблемы мифологического, религиозного и философского мировоззрений. , 1.От мифа к логосу. Досократовская философия. Классический период древнегреческой философии. Эллинистический и римский периоды античной философии. (Основные этапы развития античной философии). 2. Этика Сократа, этика Эпикура, стоическая и киническая этика, этика неоплатонизма (Философские основы античной этики). 3. Оценка явлений культуры античности в философском контексте. 4. Поиск первопричины в Милетской школе, Логос Гераклита, Бытие и Небытие Парменида, Число Пифагора, мир Идеи Платона, атомизм Демокрита (Анализ основных философских теорий античности). , 1. Периоды Апологетики, Патристики и Схоластики (Основные этапы развития философской мысли средневековья). 2. Оценка явлений культуры средневековья и эпохи Возрождения в философском контексте. 3.Философские основы средневековой христианской этики. 4. Направления философии эпохи Возрождения: Гуманистическое, Утопическое, Натурфилософское, Реформационное (Основные этапы развития философской мысли эпохи Возрождения). 5.Гуманизм раннего Возрождения. Проблема достоинства и свободы человека. Натурфилософия эпохи Возрождения. Философские идеи в творчестве Данте и Петрарки. Неоплатонизм в эпоху Возрождения. Пантеизм и диалектика в учении Н.Кузанского и Дж.Бруно. Скептицизм и натурализм М. Монтеня. Политическая философия Н. Макиавелли. Философия Реформации. Номинализм Дунса Скота и Уильяма Оккама (анализ основных философских теорий средневековья и эпохи Возрождения).</p>

		<p>6. Философские основы этики эпохи Возрождения.</p> <p>, 1. Английский эмпиризм XVII века, Философский рационализм XVII века, Философия Д. Беркли и Д. Юма, Философия французского Просвещения (Основные этапы развития философии Нового времени).</p> <p>2. Оценка явлений культуры Нового времени в философском контексте.</p> <p>3. Проблема метода в философии Нового Времени, Механицизм в философской и научной картине Нового Времени (анализа основных философских теорий от античности до современности).</p> <p>, 1. Начало немецкой классической философии: Кант; Философия Фихте; Система и метод Гегеля; Антропологический материализм Фейербаха (Основные этапы развития Немецкой классической философии и её главные особенности).</p> <p>2. Теория познания Канта, антиномии Канта, концепция категорического императива Канта, эволюция Абсолютной Идеи Гегеля, диалектический метод Гегеля, (Анализ основных теорий Немецкой классической философии)</p> <p>, 1. Материалистическая диалектика, Материалистическое понимание истории, Понятие свободы в марксистской философии, Место человека в обществе, Практика в марксизме, Проблема отчуждения (Сущность философских проблем Марксистской философии и ее особенности).</p> <p>2. Три источника и три составные части марксизма, Неомарксизм: Теодор Адорно и Герберт Маркузе (Основные этапы развития марксистской философии).</p> <p>3. Марксистская политэкономия, Теория классов и классовой борьбы, Научный коммунизм (Анализ основных теорий марксистской философии).</p> <p>4. Философские основы марксистской этики , 1. Русская философия до XIX века, П.Я. Чаадаев. Славянофилы и Западники, Теория русского общинного социализма А.И. Герцена, Философия всеединства Вл. Соловьева, Философия свободы Н.А. Бердяева, Философия русского космизма, Христианский социализм С.Н. Булгакова, Проблема человека в творчестве Ф.М. Достоевского, Марксистская философия в России, Философия анархизма в России (основные этапы развития Русской философии)</p> <p>2. Становление русской философии в XI–XVIII вв. Г.С. Сковорода. Материализм М.В. Ломоносова и антропология А.Н. Радищева. Философские идеи П.Я. Чаадаева. Славянофильство и западничество. Философия. Русский космизм (Анализ основных философских теорий Русской философии)</p> <p>3. Икона как умозрение в красках, архитектура древнерусского храма как отражение православного мировоззрения (Оценка явления культуры России в философском контексте).</p> <p>, 1. Этика неокантианства, этика неопозитивизма, этика экзистенциализма (Философские основы современной Западной этики).</p> <p>2. Рационализм и иррационализм, сциентизм и антисциентизм, Позитивизм и экзистенциализм, Неопозитивизм или аналитическая философия, Философия логического анализа, Логический позитивизм "венского кружка", Принцип верификации, Постпозитивизм, Критический рационализм К. Поппера, Экзистенциальная философия, Философская герменевтика, Философия жизни, Неотомизм (Основные этапы развития современной западной философии).</p> <p>3. Структурализм, теория культурно-исторических типов, психоанализ, фрейдомарксизм, наука и медицина в XX столетии, научно-технический прогресс, модернизм как культурное явление (оценка явлений культуры западноевропейской современности в философском контексте).</p> <p>4. Феноменология. Прагматизм. Персонализм. Иррационализм. Экзистенциализм. Герменевтика. Структурализм. Постмодернизм (анализ основных философских теорий современно западной философии)</p> <p>, 1. Природа, бытие, материя, субстрат, субстанция, познание, объективная реальность, субъективная реальность, идеальное бытие, человеческое бытие, социальное бытие, ноуменальное бытие, феноменальное бытие (Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии и гносеологии).</p> <p>2. Проблема познаваемости мира, Позитивизм, Научное и ненаучное познание, Структура научного знания, его методы и формы, Научные революции и технологические уклады (методы поиска информации по проблемам демаркации научного и ненаучного знания и ее критический анализ).</p>
--	--	--

		<p>3. Понятие бытия. Развитие представлений о материи. Проблема единства мира (Сущность философских проблем, выделяя её (философии) базовые составляющие).</p> <p>4. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины в философии (Сущность философских проблем познания, творчества, практики).</p> <p>5. Субъект и объект познания. Структура и формы знания. Особенности чувственного и рационального в познании. Проблема истины и заблуждения. Критерии, формы и виды истины. Диалектика познавательного процесса. Агностицизм в философии (Анализ основных онтологических и гносеологических принципов философии).</p> <p>6. Проблема познаваемости мира. Позитивизм. Научное и ненаучное познание. Структура научного знания, его методы и формы. Научные революции и технологические уклады (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии: проблем Бытия, познания и самопознания)., 1. Общество и его структуры. Государство, его сущность и генезис.</p> <p>2. Философия истории (Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби, теория этногенеза Гумилева, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения, социокультурные традиции и основы межкультурной коммуникации).</p> <p>3. Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби и теория этногенеза Гумилева (Специфика межкультурного разнообразия на основе знания культурологической теории Шпенглера, цивилизационного подхода Тойнби и теории этногенеза Гумилева)</p> <p>4. Анализ философских фактов, оценки явлений культуры в философском контексте</p> <p>5. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области социальной философии и философской антропологии</p> <p>6. Философская антропология, философия истории (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии)</p> <p>, 1. Человек как система, прагматически-плюралистический, трансцендентальный, персоналистический, социокультурный подход к ценностям (системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности).</p> <p>2. Предназначение человека. Человек и общество. Культура как система ценностей: утилитарные ценности, логические ценности, эстетические ценности, этические (нравственные) ценности (Анализ глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опыт применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности).</p> <p>3. Человек и природа. Самосознание, сознание и личность. Философское понимание ценности (Анализ философских фактов, оценки явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте).</p> <p>4. Философская антропология на различных этапах развития античной философии, философии средневековья, эпохи Возрождения, Нового времени, марксизма и современной западной и русской философии</p> <p>5. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области культуры, философии науки, социальной философии и философской антропологии</p>
--	--	---

		<p>6. Анализа глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опытом применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности.</p> <p>7. Глобальные проблемы современности, Взаимодействие цивилизаций, Сценарии будущего (Философский анализа основных проблем, понятий и принципов глобальных проблем современности).</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОГСЭ.02	История	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование у обучающихся представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах , воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста, ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Содержание Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее., Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой. , Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений., Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г, Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западно-ориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты., Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье. , «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны., Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил.</p>

		<p>Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война., Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне., Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа., Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы, Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве., Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную :от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса. Вхождение республик Донбасса, Запорожской и Херсонской областей в состав РФ в качестве самостоятельных субъектов Федерации., Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии., Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки., Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование и реализация комплекса компетенций по практическому овладению иностранным языком в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Изучение иностранного языка призвано также обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; • развитие когнитивных и исследовательских умений; • развитие информационной культуры; • расширение кругозора и повышение общей культуры студентов; • воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных народов и стран. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Содержание , Тема 1.1. Общее и профессиональное образование в России и за рубежом Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Говорение: монолог-описание, диалог расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций. Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Тематический грамматический аспект. Совершенствование навыков письменной речи. Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела. Лексический материал по теме: образование, среднее профессиональное образование, среднее профессиональное образование в России, среднее профессиональное образование в Великобритании, кооперативное образование, Тема 1.2. Мой вуз. Белгородский университет кооперации, экономики и права Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Говорение: монолог-описание, диалог расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций. Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Тематический грамматический аспект.. Совершенствование навыков письменной речи. Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела. Лексический материал по теме: Мой вуз, Белгородский университет кооперации, экономики и права , административная структура университета, факультеты, кафедры, кооперативное образование, специальности, направление подготовки, Тема 1.3. Распорядок дня студента колледжа Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Говорение: монолог-описание, диалог расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания</p>
--	--	---

		<p>коммуникативных ситуаций.</p> <p>Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Тематический грамматический аспект. Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Лексический материал по теме: Рабочий день, студент колледжа, режим дня, питание, учебный процесс, учебный план, учебная программа, экзамены, зачёты, дополнительное образование, курсы обучения английскому языку, хобби, досуг, физкультура и спорт, здоровый образ жизни, Тема 1.4. Избранное направление профессиональной деятельности</p> <p>Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Говорение: монолог-описание, диалог расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Неличные формы глагола. Герундий. Герундиальный оборот. Его функции в предложении); совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Лексический материал по теме: Избранное направление профессиональной деятельности, будущая профессия, карьера и работа. , Специалист в сфере поварского и кондитерского о дела</p> <p>Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Говорение: монолог-описание, диалог расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Тематический грамматический аспект. Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Лексический материал по теме: Специалист в сфере поварского и кондитерского дела, значимость профессии, отели, работа ресторанах и кафе, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществлять поиск и использование информации, использовать информационно-коммуникационные технологии., , Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Неличные формы глагола. Герундий. Герундиальный оборот. Его функции в предложении.</p> <p>Формирование общих аудитивных навыков.</p>
--	--	--

		<p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Лексический материал по темам: Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии, Географическое положение, Климатические условия</p> <p>, Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Неличные формы глагола. Герундий. Герундиальный оборот. Его функции в предложении.</p> <p>Формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Лексический материал по темам: Лондон, Достопримечательности., Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Present Perfect. Past Perfect. Future Perfect.</p> <p>Формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций, Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Infinitive. Present Simple. Past Simple. Future Simple.</p> <p>Формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Present Perfect. Past Perfect. Future Perfect.</p>
--	--	--

		<p>Формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, , Особенности кухни Соединенного Королевства Великобритании.</p> <p>Разнообразие культур.</p> <p>, Культурная и социальная жизнь США</p> <p>Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; формирование общих аудитивных навыков; развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике; развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации; развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Говорение: монолог-описание, диалог-расспрос; развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>Письмо: электронные письма личного характера; формирование навыков работы со словарём; формирование навыков работы со словарём; активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Применение грамматики по теме.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Лексический материал по теме: культурная и социальная жизнь США, история, география, население, административное деление, индустрия гостеприимства США, Семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>Формирование навыков работы со словарём.</p> <p>Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Infinitive. Present Simple. Past Simple. Future Simple.</p> <p>Формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>Совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления</p>
--	--	--

		<p>монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам:Соединённые Штаты Америки. География, климатические особенности.Административное деление. , , семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам:Деловые письма.Правила оформления деловых писем.Виды деловых писем, семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам:Письмо запрос.Правила написания письма запроса.Составление письма запроса., семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам:Письмо отказ.Правила написания письма отказа.Составление письма отказа., семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p>
--	--	---

		<p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам: Письмо рекламация.Правила написания письма рекламации.Составление письма рекламации., семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам: Резюме.Правила написания резюме.Составление резюме., семантизация лексических единиц по темам раздела.</p> <p>формирование навыков работы со словарём.</p> <p>активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразование, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). неличные формы глагола. герундий. герундиальный оборот. его функции в предложении.</p> <p>формирование общих аудитивных навыков.</p> <p>развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации.</p> <p>развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления.</p> <p>развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения.</p> <p>совершенствование навыков письменной речи.</p> <p>развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>лексический материал по темам: Сопроводительное письмо.Правила написания сопроводительного письма.Составление сопроводительного письма., , Оптимизация промышленного пищевого производства</p> <p>Промышленное пищевое производство.</p> <p>Методы оптимизации в пищевой промышленности.</p> <p>Оптимизация в пищевом производстве., Пища и ее составляющие</p> <p>Пища и её составляющие. Важные микроэлементы в пище.</p> <p>Витамины в продуктах. Полезные свойства различных продуктов., Приготовление пищи</p> <p>Почему и как люди готовят пищу?</p> <p>Приготовление пищи в древние и средние века.</p> <p>Современные методы приготовления пищи.</p> <p>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания., Питание и здоровье</p>
--	--	--

		<p>Основы рационального питания. Нормы и режим питания. Значение диетического питания для здоровья человека. Культура питания.</p> <p>, Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Article. Noun. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказы-вания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Infinitive. Present Simple. Past Simple. Future Simple. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Adjectives. Present Continuous.Past Continuous. Future Continuous. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций.</p> <p>, Активизация лексики по темам: «Основы рационального питания», «Нормы и режим питания», «Вегетарианство», «Значение диетического питания для здоровья человека». Выделение главной и второстепенной информации при работе с текстами раздела Развитие поискового чтения по темам раздела. Развитие навыков письменного перевода по темам раздела. Отработка навыков реферирования по темам раздела. Совершенствование навыков устной речи по темам раздела. Развитие навыков распознавания грамматических единиц в профессиональных текстах. The Passive Voice.</p>
--	--	---

		<p>, Активизация лексики по теме. Выделение главной и второстепенной информации при работе с текстами раздела. Развитие поискового чтения по темам раздела. Развитие навыков письменного перевода по темам раздела. Отработка навыков реферирования по темам раздела. Совершенствование навыков устной речи по темам раздела. Развитие навыков распознавания грамматических единиц в профессиональных текстах.</p> <p>, Активизация лексики по теме. Выделение главной и второстепенной информации при работе с текстами раздела. Развитие поискового чтения по темам раздела. Развитие навыков письменного перевода по темам раздела. Отработка навыков реферирования по темам раздела. Совершенствование навыков устной речи по темам раздела. Развитие навыков распознавания грамматических единиц в профессиональных текстах.</p> <p>, Активизация лексики по темам «Методы обслуживания»; «Виды меню»; «Как накрыть и сервировать стол»; «Столовые приборы и посуда». Выделение главной и второстепенной информации при работе с текстами. Развитие поискового чтения по темам раздела. Развитие навыков письменного перевода по темам раздела. Отработка навыков реферирования по темам раздела. Совершенствование навыков устной речи по темам раздела. Развитие навыков распознавания грамматических единиц в профессиональных текстах. Модальные глаголы may, might, can, could, must, have to, should и их употребление. , Активизация профессиональной лексики по темам раздела. Написание анкеты, резюме, жизнеописания при устройстве на работу. Обучение навыкам самостоятельной работы по аннотированию профессионального текста. Развитие навыков распознавания грамматических единиц в профессиональных текстах.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p>
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование физической готовности студентов к успешному овладению будущей профессией через развитие профессионально важных физических качеств, способности в самостоятельном физическом совершенствовании и обеспечение здорового образа жизни.обеспечение оптимального уровня физической и умственной работоспособности для успешного освоения образовательной программы среднего профессионального учреждения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>

		<p>деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>Содержание Определение понятия «культура». Понятие «культура физическая» и её связь с общей культурой. Виды физической культуры. Основные понятия теории физической культуры. Средства физической культуры. Влияние физических упражнений на организм человека. Факторы, определяющие воздействие физических упражнений. Классификация физических упражнений. Естественные силы природы и гигиенические факторы. Этапы развития теории физической культуры. Функции и принципы физической культуры как социального явления. Общая характеристика валеологии как научной и учебной дисциплины. Здоровье: сущность понятия и его компоненты. Образ жизни и здоровье. Двигательная активность и здоровье. Понятие о медико-биологических методах восстановления., Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Кроссовая подготовка. , Бег на средние дистанции. Высокий старт. Прыжок в длину с места. , Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Метание гранаты (ж-500 гр, м-700 гр). Эстафетный бег. , , , Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения., Общеразвивающие упражнения. Гимнастические упражнения на развитие физических качеств., Гимнастические упражнения на развитие силы., , Стойки и перемещения. Передачи. Учебная игра., Стойки и перемещения. Разновидности подач мяча. Учебная игра., , Владение мяча. Остановки и передачи мяча. Удары по мячу., Владение мячом. Ведение мяча. Тактические действия., , Виды диагностики, цель, задачи. Показатели физического развития. Оценка функциональной тренированности. Самоконтроль. Субъективные показатели самоконтроля. Объективные показатели самоконтроля., Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением., , Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите., , Физическая культура в системе воспитания детей дошкольного возраста. Возрастная периодизация детей дошкольного возраста. Задачи физического воспитания детей дошкольного возраста. Средства физического воспитания и формы физкультурных занятий с детьми дошкольного возраста. Физическая культура в системе воспитания детей школьного возраста. Типичные возрастные особенности развития организма человека в период обучения в школе. Значение и задачи физического воспитания детей школьного возраста. Формы физкультурных занятий с детьми школьного возраста. Физическая культура в средних специальных и высших учебных заведениях. Значение, цель и задачи физической культуры студентов. Структура физической культуры студентов. Распределение студентов по учебным отделениям. Физическая культура взрослого населения. Возрастные особенности различных периодов жизни взрослого человека. Роль физической культуры в жизни взрослого человека. Виды физкультурно-оздоровительных занятий взрослых.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p>
ОГСЭ.05	Психология общения	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) приобретение студентами необходимых базовых знаний из различных отраслей психологической науки, имеющих отношение к их будущей профессиональной деятельности в формировании у студентов культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых контактов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и</p>

		<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Содержание , Понятие общения. Сущность, виды, формы и средства. Структура делового общения. Функции общения. Этические принципы и нормы деловых отношений. Характеристика и содержание общения. Механизм воздействия в процессе общения. Перцептивная сторона общения. Коммуникативная сторона общения. Интерактивная сторона общения, Понятие делового общения, его виды. Вербальное и невербальное общение. Невербальные компоненты общения. Кинесика. Поза. Взгляд. Язык жестов. Расстояние. Национально-психологические особенности собеседника и их учет в деловых отношениях, Создание благоприятного психологического климата. Установление психологического контакта. Психологические приемы поддержания конструктивного контакта и повышения его эффективности. Постановка вопросов и техника ответов. Нейтрализация замечаний и защита от некорректных собеседников. Стили общения. Ритуальное общение. Манипулятивное общение. Гуманистическое общение. Техника и тактика аргументирования. , , Понятие группы. Композиция группы. Структура группы. Групповые процессы. Большие и малые социальные группы. Статусная иерархия. Коммуникативная структура группы. Лидерство в группе. Групповые нормы. Референтная группа. Межличностная совместимость. Функционально-ролевая совместимость. Понятие адаптации. , Понятие конфликта и его сущность. Внутриличностный конфликт. Межличностный конфликт. Причины конфликтов в организациях. Способы разрешения конфликтов. Основные функциональные и дисфункциональные последствия конфликтов. Методы управления конфликтами. Психологические принципы разрешения конфликтов. Основные правила бесконфликтного общения., Стресс и его особенности. Способы психологической защиты. Причины и источники стресса. Способы психологической защиты. Профилактика стрессов., , Роль поведения. Особенности понимания личностью своей должностной роли. Самооценка ролевого поведения. Ответственность как средство внутреннего контроля и внутренней регуляции деятельности личности. Психологическая совместимость. Личность и функции руководителя. Принятие решений. Типы руководителей. , Понятие стиля управления коллективом. Типы стилей: авторитарный, коллегиальный, плановый, авральный, либеральный, регламентирующий, перестроенный, консервативный, дипломатический, документальный, лидерский, административный, творческий. Основные операции управленческой функции Этика делового общения «сверху-вниз», «снизу-вверх», «по - горизонтали».</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование знаний и умений в соответствии с компетенциями; осознание различий между языком и речью; осмысление функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми; углубление знаний о стилистическом расслоении современного русского языка, о качествах литературной речи, о нормах русского литературного языка; знание наиболее употребительных выразительных средств русского литературного языка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Содержание</p>

		<p>Язык и речь. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы нормы. Словари русского языка. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты. Качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств)., Фонетические единицы языка. Ударение Орфоэпические нормы Варианты русского литературного произношения Фонетические средства речевой выразительности, Слово, его лексическое значение Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Употребление профессиональной лексики и научных терминов. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы., Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ общеупотребительной лексики. Морфемный анализ слов., Самостоятельные и служебные части речи. Нормативное употребление грамматических форм слова. Ошибки в речи. Стилистика частей речи. Морфологический разбор частей речи., Основные синтаксические единицы. Словосочетание и предложение. Простые, сложные и осложненные предложения. Актуальное членение предложения. Синтаксические нормы. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксический разбор. Конструирование текста., Принципы русской орфографии. Принципы русской пунктуации. Способы оформления чужой речи. Цитирование. Орфографический и пунктуационный разбор. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности., Текст и его структура. Функциональные смысловые типы речи. Общая характеристика стилей русского литературного языка: разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный. Сфера использования каждого стиля. Языковые признаки каждого стиля. Особенности построения текста разных стилей. Стилистический разбор. Жанры деловой и учебно-научной речи. Форма контроля Зачет</p>
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся способностей управлять своими доходами и расходами, принимать взвешенные и грамотные финансовые решения посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков в области финансовой грамотности, позволяющих рационально управлять личным бюджетом, понимать принципы инвестирования, разбираться в страховых и банковских услугах, не допускать формирования избыточной финансовой задолженности, а также знать права потребителя.</p>

		<p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>Содержание 1. Сущность и виды денег как основы финансовых отношений. 2. Жизненный цикл человека: роль личных финансов на каждом этапе. 3. Финансовый план (бюджет) государства, организации, семьи, индивида. 4. Основы личного финансового планирования., 1. Эволюция кредитных отношений. 2. Сущность и виды кредита. 3. Банковский кредит: условия получения, риски и управление ими. 4. Займы, предоставляемые физическим лицам микрофинансовыми организациями, потребительскими кооперативами и лоббардами. 5. Долговая нагрузка физического лица. Личное банкротство. , 1. Необходимость и формы сбережений, принципы инвестирования. 2. Условия открытия банковского вклада, возможные риски и управление ими. 3. Ценные бумаги как объект инвестирования свободных денежных средств индивида., 1. Эволюция налогообложения. Сущность и функции налога. 2. Элементы и принципы налогообложения. 3. Классификация налогов. Налоговая система страны. 4. Налоги, уплачиваемые физическими лицами в Российской Федерации. , 1. Эволюция, сущность и функции страхования. 2. Риск и методы управления им. 3. Классификация страхования. 4. Страховой рынок России. 5. Основные виды обязательного страхования физических лиц. 6. Добровольное страхование физических лиц., 1. Основные виды финансового мошенничества и способы защиты. 2. Финансовые пирамиды как разновидность мошенничества на финансовом рынке. 3. Защита прав потребителей финансовых услуг.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОГСЭ.08	История потребительской кооперации России	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - дать знания студентам и будущим специалистам среднего звена об основных аспектах развития потребительской кооперации в разные исторические периоды; - раскрыть сущность кооперативных ценностей и принципов, значение их реализации в деятельности потребительской кооперации; - сформировать представление о предпосылках развития потребительской кооперации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>Содержание Цели и задачи дисциплины «История потребительской кооперации России» Основные понятия дисциплины «История потребительской кооперации России» Классификация потребительских кооперативов и особенности кооперативов разных видов Основные общие признаки кооперативов разных видов Кооперативные ценности, принятые Международным кооперативным альянсом в 1995 году Кооперативные принципы, принятые Международным кооперативным альянсом в 1995 году, Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских кооперативов в XIX веке Докооперативные формы объединений в России Декабристы у истоков потребительской кооперации России Особенности создания первых потребительских кооперативов России, Потребительская кооперация России в период с 1831 по 1904 годы Формирование правовых основ деятельности потребительских кооперативов в конце 19 века История создания Московского союза потребительских обществ, его роль в формировании системы потребительской кооперации России Особенности развития потребительской кооперации России с 1905 по 1917 годы</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ОГСЭ.09	Адаптивная физическая культура	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) социализация и интеграция студентов с ограниченными возможностями здоровья средствами адаптивной физической культуры, развитие компенсаторных функций организма, предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента с использованием средств и методик адаптивной физической культуры</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ЕН	Математический и общий естественнонаучный	

	цикл	
ЕН.01	Химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - объединение и углубление знаний в области основных естественных наук, максимальное вскрытие содержания законов природы, выявление широких возможностей их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с сложными физико-химическими процессами; - подготовка студентов, понимающих физико-химические и коллоидно-химические основы технологических процессов пищевой промышленности; - подготовка студентов к решению типовых задач экспериментально-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности в области технологии продукции общественного питания; - овладение теоретическими и практическими основами качественного и количественного анализа, базовыми инструментальными методами анализа, что позволит спланировать и экспериментально выполнить поставленную аналитическую задачу, подтверждающую уровень специалиста среднего звена; - выработка у студентов понимания общественной потребности в развитии химии, а также формирование у них отношения к химии как составной части собственной практической деятельности в будущем; <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение студентами устойчивых знаний основ теории химических и физи-ко-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях и дисперсных системах; - обучение методам физико-химического исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий; - научить целостно, воспринимать химические и физико-химические свойства вещества, определяющего аналитический сигнал; - знать основные методы качественного и количественного анализа рассчитывать основные термодинамические характеристики протолитических равновесий; - изучить характеристику различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - создать условия для развития творческого мышления при выборе оптимального метода анализа; - способствовать метрологической обработке полученных результатов в экспериментальных исследованиях. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Математический и общий естественнонаучный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания., Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд</p>

		<p>из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении</p> <p>Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.</p> <p>, Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.</p> <p>, Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания., Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания., , Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания., Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов., Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов., Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах., , Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена. , Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков.</p> <p>Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.</p> <p>Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли.</p> <p>, Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.</p> <p>, Сущность физико-химических методов анализа и их особенности</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ЕН.02	Экологические основы	

	природопользования	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Экологические основы природопользования" являются формирование у студентов общих и профессиональных компетенций путем освоения знаний, умений и навыков, научного представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, информированности и сознательности в повседневном природопользовании.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Математический и общий естественнонаучный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Содержание , Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды., Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.</p> <p>, Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.</p> <p>, , Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.</p> <p>, Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.</p>
--	--------------------	--

ЕН.03	Математика	<p>Форма контроля Зачет с оценкой</p> <p>Цели освоения дисциплины (модуля) - изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета; - подготовка студентов к самостоятельному овладению математическими знаниями; - создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций; - воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления; - привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Математический и общий естественнонаучный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке и на бесконечности. Односторонние пределы. Замечательные пределы. Раскрытие неопределенностей. Непрерывность функции. Непрерывность основных элементарных функций. Классификация точек разрыва., Понятие производной. Правила дифференцирования суммы, произведения и частного. Таблица производных элементарных функций. Дифференцирование сложных функций. Производные высших порядков. Дифференциал функции., Монотонность функций. Экстремум функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции. Схема исследования функций., Первообразная функция. Неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования., Понятие об определенном интеграле. Основные свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница., Вычисление площадей криволинейных фигур. Вычисление длины дуги кривой. Вычисление объемов тел., , События и действия над ними. Вероятность события. Свойства вероятности. Вероятность суммы и произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли., Случайная величина. Виды случайных величин: дискретная, непрерывная. Числовые характеристики случайной величины: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, мода, медиана., Предмет математической статистики. Выборочная совокупность. Вариационный ряд. Частота и частность. Полигон частот (частностей). Гистограмма частот (частностей). Числовые характеристики: выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, размах вариации, мода, медиана., , Характеристика основных методов решения прикладных задач. Основные элементы прикладной математики. Математические модели.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОПЦ ОПЦ.01	Общепрофессиональн ый цикл Микробиология, физиол огия питания,	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся понимания сущности и социальной значимости квалификации специалиста по</p>

	санитария и гигиена	<p>поварскому и кондитерскому делу, освоение обучающимися необходимого объема базовых теоретических знаний, формирование практических умений общих и профессиональных компетенций в области морфологии микроорганизмов и микробиологии пищевых продуктов, физиологии питания, производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Содержание , Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева., Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. (Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. (Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. (Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, , Физиология как наука о процессах жизнедеятельности организма. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных</p>
--	---------------------	---

		<p>веществах.</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> <p>(Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам), Понятие о процессе пищеварения/</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи .</p> <p>(Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам), Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.</p> <p>Методика расчёта энергетической ценности блюда.(Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</p> <p>Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.(Для выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>, , Понятие санитария и гигиена. Правовое регулирование санитарии и гигиены.</p> <p>Личная гигиена работников пищевых производств.</p> <p>Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены при подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления продукции общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>, Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.</p> <p>Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.</p> <p>Требования к материалам.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>., Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов</p> <p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p> <p></p> <p>, Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре.</p> <p>Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p> <p></p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
--	--	---

ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области основ хранения и контроля запасов сырья, подготовка студента к освоению специальных дисциплин. изучение теоретических и методологических основ хранения и контроля запасов и сырья, необходимых для решения практических задач связанных с организацией и управлением запасов и сырья в профессиональной деятельности техника-технолога</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание , 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. 2. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 3. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. 4. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 5. Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>, 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 3. Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности, Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий , 1. Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности 2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов 3. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов , Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов , Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов , Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
--------	---	--

		<p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>, Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>, , Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</p> <p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).</p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>, Приемы структурирования информации</p> <p>Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</p> <p>Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества</p> <p>Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.</p> <p>Поиск, анализ и интерпретация информации, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности, Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.</p> <p>Нормируемые и ненормируемые потери.</p> <p>Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов</p> <p>Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов</p> <p>, Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>, Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.</p> <p>Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов</p> <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков</p> <p>Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе</p> <p>Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания</p>
--	--	---

ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	<p>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p> <p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся определенного состава компетенций, которые базируются на характеристиках будущей профессиональной деятельности - освоении знаний в области оснащения предприятий общественного питания различными видами технологического оборудования и производственного инвентаря и безопасного его эксплуатирования.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. (Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам), , Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах , Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации (Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами)</p> <p>, Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами), Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства:</p>
--------	---	--

	<p>мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>(Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами), Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>(Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами), Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p> <p>(Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами), Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации, , Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации, Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.</p> <p>Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации, , Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования</p> <p>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования</p> <p>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p>, Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации, , Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования</p> <p>(Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам), Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</p> <p>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p>
--	---

		<p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания (Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОПЦ.04	Организация обслуживания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) приобретение студентами прочных теоретических знаний, практических умений по вопросам оказания услуг на предприятиях общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.4 Осуществлять 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, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. 2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 3. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. 4. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания , 1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг 3. Интерьер помещений организации питания 4. Сервизная, назначение, оснащение 5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение</p>

		<p>6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение</p> <p>, 1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды</p> <p>2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания</p> <p>3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов</p> <p>4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла</p> <p>5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</p> <p>6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности</p> <p>7. Правила работы с подносом</p> <p>, 1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню</p> <p>2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.</p> <p>3. Карта вин. Карта коктейлей ресторана</p> <p>4. Оформление меню и карты вин</p> <p>, 1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов</p> <p>2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</p> <p>3. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями</p> <p>4. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</p> <p>5. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p> <p>, 1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>2. Правила подачи продукции сервис-бара.</p> <p>3. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p> <p>4. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p> <p>, 1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p> <p>2. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p> <p>3. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p> <p>4. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p> <p>5. Правила этикета и нормы поведения за столом</p> <p>6. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p> <p>7. Расчет с потребителями</p> <p>, 1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p> <p>2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>5. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай</p> <p>6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p> <p>, 1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс</p>
--	--	---

		<p>2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>3. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц</p> <p>4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий</p> <p>5. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта</p> <p>6. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося общекультурных компетенций посредством освоения знаний, умений и навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Содержание , 1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. 2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. 3. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. 4. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 5. Монополия, антимонопольное законодательство. 6. Закон спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. 7. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. , 1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 2. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. 4. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. 5. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. 6. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания. , 1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. 2. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.</p>

		<p>3. Показатели эффективности использования ресурсов.</p> <p>4. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП</p> <p>5. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.</p> <p>6. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.</p> <p>7. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета.</p> <p>8. Понятие себестоимости продукции в общественном питании.</p> <p>9. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p> <p>10. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. , 1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.</p> <p>2. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Методы ценообразования.</p> <p>3. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.</p> <p>, 1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.</p> <p>2. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.</p> <p>3. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов, 1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.</p> <p>2. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.</p> <p>3. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность, 1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.</p> <p>2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.</p> <p>3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.</p> <p>4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.</p> <p>5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией., , 1. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.</p> <p>2. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.</p> <p>3. Миссия организации, понятие и содержание.</p> <p>4. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.</p> <p>5. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).</p> <p>6. Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.</p> <p>7. Делегирование полномочий.</p> <p>, 1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.</p> <p>3. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.</p>
--	--	---

		<p>4. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания.</p> <p>5. Показатели движения кадров.</p> <p>6. Техническое нормирование труда.</p> <p>7. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.</p> <p>8. Мотивация труда</p> <p>, 1. Коммуникация как функция менеджмента.</p> <p>2. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p> <p>3. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.</p> <p>4. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.</p> <p>5. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.</p> <p>, , 1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.</p> <p>2. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.</p> <p>3. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.</p> <p>4. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.</p> <p>5. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).</p> <p>6. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Разработка нового товара (услуги).</p> <p>7. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000).</p> <p>8. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.</p> <p>9. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.</p> <p>10. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.</p> <p>11. Маркетинговые коммуникации.</p> <p>12. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p> <p>, 1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.</p> <p>2. Емкость рынка.</p> <p>3. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p> <p>4. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов.</p> <p>5. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.</p> <p>6. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение комплекса знаний и умений о правовых основах осуществления профессиональной деятельности в сфере поварского и кондитерского дела и формирование опыта практической деятельности в области применения правовых норм в</p>

		<p>профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие и виды производственных отношений регулируемых гражданским правом. 2. Понятие предпринимательской деятельности. 3. Понятие и виды источников правового регулирования производственных отношений. , 1. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. 2. Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. 3. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. 4. Организационно-правовые формы юридических лиц 5. Реорганизация и ликвидация юридических лиц , 1. Понятие и содержание права собственности 2. Право частной собственности граждан 3. Право частной собственности юридических лиц 4. Другие вещные права 5. Охрана и защита права собственности , 1. Понятие и виды гражданско-правовых договоров 2. Содержание договора 3. Порядок заключения, изменения и расторжения договора 4. Представительство и доверенность , 1. Договоры, связанные с передачей имущества в собственность 2. Договоры, связанные с передачей имущества в пользование 3. Договоры, связанные с выполнением работ и оказанием услуг , 1. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. 2. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения. 3. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. 4. Право социальной защиты граждан. 5. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. , 1. Основные понятия законодательства о защите прав потребителей 2. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям 3. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг) 4. Государственная и общественная защита прав потребителей , 1. Формы и способы защиты прав предпринимателей 2. Защита прав предпринимателей арбитражным судом 3. Некоторые особенности рассмотрения споров, вытекающих из предпринимательской деятельности 4. Внесудебные формы защиты прав предпринимателей. Нотариальная защита 5. Рассмотрение дел в апелляционной, кассационной и надзорной инстанциях арбитражных судов. , 1. Понятие и основные черты административной ответственности.
--	--	--

		<p>2. Юридический состав административного правонарушения. 3. Освобождение от административной ответственности. , 1. Общие понятия государственного регулирования предпринимательской деятельности 2. Лицензирование и сертификация. 3. Контроль за осуществлением предпринимательской деятельности</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) совершенствование опыта использования компьютерной техники и программного обеспечения, рассмотрение теоретических основ и базовых понятий информационных технологий, а также возможностей новых электронных технологий в сфере общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Содержание 1. Определение понятия «система». 2. Понятие и классификация информационных систем. 3. Понятие и классификация информационных технологий. , 1. Информационные связи предприятия. Типовая структура предприятия. 2. Структура современного коммерческого предприятия. 3. Интернет, Интранет, Экстранет и структура предприятия. 4. Офисная техника и информационные потоки в современном офисе. 5. Технологии перевода бумажных документов в электронные , 1. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. 2. Основные понятия автоматизированной обработки информации. 3. Автоматизированные системы делопроизводства. 3. Направления автоматизации деятельности предприятия. , 1. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. 2. Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. 2. Основные приемы работы с СПС «КонсультантПлюс». , 1. Классификация вирусов. 2. Признаки присутствия на компьютере вредоносных программ. 3. Методы защиты от вредоносных программ. 4. Классификация антивирусов. , 1. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. 2. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности предприятия. , 1. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия.</p>

		<p>2. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности.</p> <p>3. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).</p> <p>4. Технологию поиска информации в Интернет.</p> <p>, 1. Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение.</p> <p>2. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности.</p> <p>3. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).</p> <p>, 1. Подключение к компьютеру поставщика услуг Интернета.</p> <p>2. Понятие браузеров и их функции.</p> <p>3. Работа с программой Internet Explorer.</p> <p>4. Открытие и просмотр Web-страниц.</p> <p>5. Понятие работа с гиперссылками.</p> <p>6. Отправка и получение сообщений.</p> <p>7. Создание сообщения электронной почты.</p> <p>8. Работа с адресной книгой.</p> <p>, 1. Обзор возможностей системы «Трактор». Концепции конфигураций «Трактор: Back-Office ПРОФ» и «Трактор: Front-Office БИЗНЕС»</p> <p>2. Технологии, поддерживаемые системой «Трактор: Front-Office БИЗНЕС»</p> <p>3. Настройка системы «Трактор: Front-Office БИЗНЕС» на параметр конкретного предприятия</p> <p>4. Работа с заказами в интерфейсе «рабочее место» «Трактор: Front-Office БИЗНЕС»</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, в условиях повседневной жизни и в условиях воздействия опасных производственных факторов, изучение методов и способов их устранения; освоение юношами знаний и формирование у них умений и навыков по основам военной службы в рамках осваиваемых компетенций; освоение девушками знаний и формирование у них умений и навыков по основам медицинских знаний в рамках осваиваемых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>

		<p>Содержание</p> <p>, Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>, Пожар, основные понятия. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.</p> <p>, , Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения.</p> <p>, Понятие и классификация обычных средств поражения. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие: виды, классификация. Биологическое оружие. и его поражающие факторы. Виды оружия на новых принципах работы.</p> <p>, Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики</p> <p>, Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Силы, средства и режимы функционирования РСЧС. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения в условиях ЧС мирного и военного времени, , Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации. Военная безопасность и принципы ее обеспечения. Правовое регулирование в области обороны государства. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p>, Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.</p> <p>Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки. Воинская дисциплина и ответственность. Уставы Вооруженных сил РФ, , Правовые основы оказания первой помощи пострадавшим. Общие правила оказания первой помощи. Первая (доврачебная) помощь при ранениях, кровотечениях. Виды ранений. Виды кровотечений. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами, в условиях применения оружия массового поражения. Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях. реанимационные мероприятия.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОПЦ.09	Охрана труда	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) являются формирование у студентов системы взглядов в области охраны труда при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Содержание</p> <p>, Общие понятия и терминология безопасности труда. Понятие охраны труда. Основные законодательные акты, регулирующие охрану труда в Российской Федерации.</p> <p>Нормативно правовые акты по безопасности труда (СанПиН, СНИП, ГОСТ ССБТ). Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющие на деятельность организации.</p> <p>Обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда (дисциплинарная, административная, материальная и уголовная)., Правовые основы управления охраной труда. Органы государственного управления безопасностью. Федеральная инспекция труда (Роструд), техническая инспекция (Ростехнадзор), санитарно-эпидемиологическая инспекция (Роспотребнадзор), их основные функции., Управление охраной труда на производстве. Функции управления СУОТ. Задачи управления, объекты управления. Организация службы охраны труда.</p> <p>Комиссии (комитеты) по</p> <p>охране труда. Оборудование и оформление кабинетов по охране труда., , Классификация вредных и опасных производственных факторов. Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемые видами профессиональной деятельности Виды и характеристика вредных производственных факторов. Физические факторы, химические, биологические и психофизиологические факторы. Источники негативных факторов. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Установление возможных причин проявления опасностей, Понятие «несчастный случай на производстве», «производственный травматизм» и «профессиональные заболевания». Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Условия возникновения пожаров и электротравм. Последствия поражения человека электрическим током, вредными и опасными факторами при пожарах. Приемы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве. Расследование несчастных случаев на производстве. Социальное страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний., , Особенности обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда.</p> <p>Обучение и проверка знаний требований охраны труда. Умение руководителей проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.</p> <p>Организация надзора за соблюдением требований охраны труда: контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда, Общие требования безопасности, предъявляемые средствам защиты. Применение средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Механизация и автоматизация производственных процессов.</p> <p>Предохранительные, блокировочные устройства. Заземление,</p>
--	--	---

		<p>вентиляция. Порядок хранения и использования средств индивидуальной защиты., Правовые, нормативные и организационные основы аттестации рабочих мест по условия труда. Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности. Специальная оценка условий труда, Понятие производственной санитарии. Мероприятия по производственной санитарии. Санитарно-бытовое обеспечение работников. Обязательные медицинские осмотры работников. Профилактика и гигиена труда</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ОПЦ.10	Введение в специальность	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование первоначальных знаний о процессах производства кулинарной продукции и нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественного питания необходимых для последующего изучения процессов реализации и производства кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Содержание 1. Предмет и задача дисциплины, ее место в процессе подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2. Современные направления развития общественного питания как отрасли народного хозяйства 3. народная кухня и современность , 1. Понятие пищевой ценности продукции общественного питания 2. Нормы физиологической потребностей человека 3. Социально демографическая группа населения РФ, 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции предприятий общественного питания 2. Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания. 3. Технологический цикл производства кулинарной продукции 4. Технологические принципы производства кулинарной продукции , 1. Общая характеристика процесса обслуживания 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания 3. Средства информации: меню, прейскуранты, карта вин, их назначение и характеристика , 1. Общие требования к персоналу на предприятие общественного питания 2. Квалификационные характеристики различных категорий работников предприятий общественного питания 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Форма контроля Зачет</p>

ОПЦ.11	Контроль качества продукции и услуг	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование профессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений и навыков в области контроля качества продукции и услуг общественного питания,</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Обще профессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Цели и задачи дисциплины. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Понятие качества продукции. Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных ее показателей. Правовое регулирование качества в общественном питании, Органолептические методы. Понятие о бракераже готовой продукции. Состав бракеражной комиссии. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала. Система оценки качества продукции в баллах. Методы определения показателей общего химического состава. Методы определения физико-химических и функционально-технологических показателей. Методы определения показателей безопасности. , Требования к отбору проб продукции. Методы отбора проб. Требования к документальному оформлению отбора проб. Требования к нормам отбора проб. Транспортирование, приемка и хранение проб. Подготовка проб продукции к физико-химическим испытаниям. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методе испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний., Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей. Определение сернистого ангидрида, сухих веществ, жира, кислотности в овощных полуфабрикатах. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов и пирожных., Контроль качества первых блюд. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов: органолептическая оценка, определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Определение содержания яиц в кулинарных изделиях. Контроль качества фритюрного жира. Контроль качества холодных блюд и закусок: органолептическая оценка и исследование физико-химических показателей. Контроль качества сладких блюд и напитков: органолептическая оценка , исследование физико-химических показателей . Контроль качества изделий из теста: органолептическая оценка , исследование физико-химических показателей , Общие понятия идентификация пищевых продуктов. Идентификация продукции общественного питания. Понятие фальсификации и мер борьбы с ней. Фальсифицированная продукция общественного питания.</p>
--------	-------------------------------------	--

ОПЦ.12	Метрология и стандартизация	<p>Форма контроля Экзамен (устно)</p> <p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся общих и общепрофессиональных способностей в области основ метрологии и стандартизации, подготовка студента к освоению специальных дисциплин. – изучение теоретических и методологических основ метрологии и стандартизации, необходимых для решения практических задач связанных с применением средств измерений, стандартов, общероссийских классификаторов и других нормативных документов в профессиональной деятельности менеджера, проведением подтверждения соответствия продукции.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>Содержание Нормативно-правовые акты в сфере обеспечения безопасности, качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции (ФЗ "О техническом регулировании", ФЗ "О стандартизации", ФЗ "Об обеспечении единства измерений"). Основные понятия (продукция, качество, безопасность, идентификация, обязательные требования, требования, применяемые на добровольной основе, техническое регулирование, технический регламент, стандарт, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования, оценка соответствия, сертификация, декларирование соответствия, измерение, единство измерений, знак обращения на рынке). Значение технического регулирования, стандартизации и метрологии для обеспечения качества, в том числе безопасности продукции, Метрология: исторические аспекты, основные понятия, цели, задачи, функции, объекты. Основные разделы метрологии: теоретическая, законодательная и прикладная. Физические величины: их размер, размерность, значение. Единицы физических величин. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). , Цель и задачи государственной системы обеспечения единства измерений. Структура метрологического обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Техническая и организационная подсистемы обеспечения единства измерений. Субъекты обеспечения единства измерений: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт), государственная метрологическая служба РФ, метрологические службы государственных органов управления и юридических лиц. Международные метрологические организации. , Измерения: понятие, цель, объект, принцип, результат. Классификация измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Отличительные особенности различных видов средств измерений. Методы измерений: определение, виды. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Методики выполнения измерений: определение, содержание, назначение, применение аттестаций. Точность методов и результатов измерений.</p>
--------	-----------------------------	--

		<p>Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, пути устранения.</p> <p>Система воспроизведения единиц величин. Эталоны единиц величин, виды, свойства.</p> <p>, Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений (понятие, органы и формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений; поверка средств измерений; метрологическая экспертиза; федеральный государственный метрологический контроль (надзор); аттестация методик (методов) измерений; аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений)</p> <p>Федеральный государственный метрологический контроль (надзор) в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции (органы, осуществляющие Федеральный государственный метрологический контроль (надзор), объекты и предмет Федерального государственного метрологического контроля (надзора), виды профилактических мероприятий при осуществлении Федерального государственного метрологического контроля (надзора), права и обязанности должностных лиц при осуществлении федерального государственного метрологического контроля (надзора)</p> <p>, Сущность технического регулирования. Основные понятия (обязательные требования, требования, применяемые на добровольной основе, техническое регулирование, оценка соответствия, сертификация, декларирование соответствия, знак обращения на рынке).</p> <p>Принципы технического регулирования и их значение для обеспечения безопасности, качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции (единство требований, независимость органов по аккредитации, органов по сертификации от изготовителей, продавцов, потребителей, единство правил и методов исследований (испытаний) и измерений при проведении процедур обязательной оценки соответствия, единая система и правила аккредитации).</p> <p>Объекты и субъекты технического регулирования (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, центры стандартизации, метрологии и испытаний, органы по сертификации: функции, области деятельности). , Технические регламенты (цели принятия, обязательный характер требований, виды безопасности, содержание, применение).</p> <p>Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента (основания для разработки, публичный характер уведомления о разработке проекта технического регламента, содержание уведомления, публичное обсуждение проекта, уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента, экспертиза и опубликование проекта постановления Правительства Российской Федерации о техническом регламенте, основания для внесения изменений в технический регламент или отмены технического регламента, порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента, принимаемого нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию, основания для особого порядка разработки и принятия технических регламентов). , Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции (предмет, объекты, формы, субъекты и цели государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов).</p> <p>Полномочия органов, осуществляющих государственный надзор (контроль) (права и обязанности).</p> <p>Порядок проведения проверок и оформление их результатов.</p> <p>Ответственность за нарушение требований технических регламентов (уголовная, административная, материальная, дисциплинарная. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции)., Стандартизация: сущность, исторические аспекты, цели, принципы, задачи, объекты. Уровни стандартизации: международный, региональный (межгосударственный), национальный.</p> <p>Методы стандартизации: унификация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, их характеристика.</p> <p>Комплексная и опережающая стандартизация. Взаимосвязь принципов и методов стандартизации.</p> <p>, Документы в области стандартизации (понятие, виды: документы национальной системы стандартизации, общероссийские классификаторы, стандарты организаций, в том числе технические условия, своды правил, документы по стандартизации, которые устанавливают обязательные требования в отношении объектов стандартизации, технические спецификации (отчеты). Общие правила применения документов в области стандартизации).</p> <p>Документы национальной системы стандартизации (понятие, виды, цели принятия, область применения. обозначение</p>
--	--	--

		<p>документов национальной системы стандартизации).</p> <p>, Национальная система стандартизации российской Федерации: определение, элементы, правовая и нормативная база, субъекты, направления ее реформирования.</p> <p>Полномочия национального органа по стандартизации. Информационное обеспечение технического регулирования и стандартизации.</p> <p>Международные организации по стандартизации и международное экономическое сотрудничество. Цели, задачи и формы международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их цели, задачи, состав участников, структура, объекты стандартизации, направления работы.</p> <p>Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН и др., их цели, задачи, направления работы.</p> <p>Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Цели, задачи, структура, состав, объекты стандартизации. Порядок разработки и принятия межгосударственных стандартов.</p> <p>, Оценка соответствия (понятие, значение для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции). Подтверждение соответствия: понятие, цели, объекты, принципы, формы, схемы подтверждения соответствия, значение для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции, участники подтверждения соответствия, нормативно-правовая база подтверждения соответствия, сертификат соответствия).</p> <p>Добровольное подтверждение соответствия (понятие сертификации, добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства, системы добровольной сертификации, знаки соответствия, значение добровольной сертификации для обеспечения качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции).</p> <p>Подтверждение соответствия требованиям технических регламентов (формы обязательного подтверждения соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия, схемы обязательной сертификации и декларирования соответствия, сертификат соответствия и декларация о соответствии, знак обращения на рынке, значение для обеспечения безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции).</p> <p>, Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (понятие и ее значение для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции).</p> <p>Процедура декларирования соответствия (принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории, доказательственные материалы, содержание декларации о соответствии, регистрация декларации о соответствии и срок ее действия).</p> <p>Процедура обязательной сертификации (основные этапы проведения сертификации, содержание сертификата о соответствии, срок действия сертификата о соответствии).</p> <p>Организация обязательной сертификации (функции органа по сертификации, права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия, инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия).</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ОПЦ.13	Основы предпринимательства	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Формирование знаний умений и навыков по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Общепрофессиональный цикл.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>Содержание Понятие «предпринимательская деятельность». Признаки предпринимательства. Черты предпринимателя. Субъекты и объекты предпринимательства., Классификация видов предпринимательской деятельности. Производственное, коммерческое, финансовое и консультационное предпринимательство., Понятие о малом предпринимательстве. Критерии отнесения предпринимательских структур к малым и средним. Государственная поддержка малых предприятий., Сущность франчайзинга. Виды франчайзинга и их характеристика. Экономические основы франчайзинга , Понятие и характеристика индивидуальной деятельности. Понятие и признаки юридического лица. Основные организационно-правовые формы юридических лиц. Интеграция предпринимательских структур., Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. Постановка индивидуального предпринимателя на налоговый учет. Прекращение деятельности индивидуального предпринимателя , Порядок государственной регистрации юридических лиц. Сроки государственной регистрации юридических лиц. Формы учредительных документов. , Понятие и сущность бизнес-плана. Структура бизнес-плана. Реализация бизнес-плана , Понятие о предпринимательском договоре. Подготовка предпринимателя к заключению договора. Оферта как форма заключения договора.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
<p>ПЦ ПМ.01</p>	<p>Профессиональный цикл Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>МДК.01..01</p>	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Цель освоения дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» заключается в усвоение теоретических знаний в области организации приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и</p>

	<p>реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>необходимых навыков и компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку 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, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Содержание Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья рыбы , Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p>
--	---	--

		<p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: нерыбного водного сырья. , Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>, Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.</p> <p>Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятых голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: дичи</p> <p>, Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной</p>
--	--	--

		<p>продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>, Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: дичи, Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
УП.01..03	Учебная практика	<p>Цели прохождения практики Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку 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, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Содержание</p> <p>, Вводное занятие. Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятии. Личная гигиена., 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>, Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженных), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.01.ЭК..04	Экзамен (квалификационный)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Профессиональный цикл. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов</p>

		<p>сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	
МДК.02..01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) закljučаются в усвоение теоретических знаний в области организации приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Профессиональный цикл. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять 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, 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, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>

		<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной про-дукции сложного приготовления. 2. Актуальные направления в разработке и совершенство-вании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых ме-тодов обслуживания 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. 4. Продукция общественного питания, реализуемая населению. 5. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) 6. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе <p>, 1. Основные принципы приготовления горячей кули-нарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяе-мость пищевых продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их приме-ние. 3. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной про-дукции. 4. Способы сокращения потерь в процессе приготове-ния горячей кулинарной продукции 5. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. 6. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование раз-личных способов приготовления горячей кулинарной продук-ции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасно-сти и качества продукции на основе принципов ХАССП и тре-бований СанПиН: выбор последовательности и поточности тех-нологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологиче-ского оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). 7. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шо-ковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хране-ния 8. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горя-чей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. 9. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинар-ной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подго-товки для транспортирования с учетом требований к безопасно-сти готовой продукции. 10. Срок хранения и срок годности готовой горячей кули-нарной продукции <p>, 1. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяе-мости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продук-ции, запросов различных категорий потребителей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Правила расчета выхода горячей кулинарной продук-ции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги обще-ственного питания).
--	--	---

		<p>4. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых про-дуктов при производстве продукции общественного питания).</p> <p>5. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания).</p> <p>6. Технологические документы на продукцию обществен-ного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p> <p>, 1. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ни-ми.</p> <p>3. Требования к организации рабочих мест, риски в обла-сти безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>4. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, гото-вых супов</p> <p>5. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</p> <p>6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ни-ми.</p> <p>7. Требования к организации рабочих мест, риски в обла-сти безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>8. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, го-рячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
МДК.02..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) усвоение теоретических знаний в области процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять 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, 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, ПК 2.6 Осуществлять 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, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>

		<p>дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</p> <p>2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консома), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>3. Прозрачные супы (консома): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>4. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>5. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>6. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими</p> <p>7. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p> <p>8. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.</p> <p>, 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приго-товлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>4. Правила варки бульонов, в том числе концентриро-ванного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощ-ных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p> <p>5. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (гол-ландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырнo-го, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов <p>6. Правила оформления и отпуска соусов, правила серви-ровки стола и подачи с учетом различных методов обслужива-ния и</p>
--	--	--

		<p>способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>7. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и спо-собы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы пода-чи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетич-ная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Вариан-ты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p> <p>, 1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>2. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>3. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с посте-пенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Вы-бор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов.</p> <p>4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p> <p>5. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</p> <p>6. Требования к качеству, условия и сроки хранения горя-чих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p> <p>, 1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополни-тельных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.</p> <p>3. Пищевая ценность проростков.</p> <p>4. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.</p> <p>5. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пас-ты для лазаньи, канелони.</p> <p>6. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p>7. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор п-суды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.</p> <p>8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>9. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>, 1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополни-тельных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассор-тимента.</p> <p>3. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.</p>
--	--	---

		<p>4. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешан-ным омлетом).</p> <p>5. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Прави-ла выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>6. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жаре-ного во фритюре и др.</p> <p>7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависи-мости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, из-делий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых про-дуктов на основе принципов ХАССП</p> <p>8. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассорти-мент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготов-ления.</p> <p>9. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, ов-сяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр.</p> <p>10. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для от-пуска, способы подачи в зависимости от типа организации пи-тания и методов обслуживания.</p> <p>11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.</p> <p>12. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>, 1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложно-го ассортимента.</p> <p>2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотиче-ских видов рыб, в соответствии с заказом</p> <p>3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополни-тельных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических ка-честв. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополни-тельных ингредиентов к ним в соответствии с методом приго-товления.</p> <p>4. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глу-бокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промаслен-ной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.</p> <p>5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>6. Рецептуры, приготовление, оформление и способы по-дачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской по-верхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промаслен-ной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>7. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>8. Рецептуры, приготовление, оформление и способы по-дачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракооб-разных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.</p> <p>9. Органолептические способы определения степени го-товности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Под-бор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.</p> <p>10. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p>
--	--	---

		<p>11. Правила сервировки стола и подачи, температура по-дачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа ор-ганизации питания и способа обслуживания.</p> <p>12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>13. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p> <p>, 1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясо-продуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>3. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p> <p>4. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, за-солка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).</p> <p>5. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>6. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p> <p>7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>9. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.</p> <p>3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p> <p>4. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной цели-ком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.</p> <p>5. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника</p>
--	--	---

		<p>порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>7. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>8. Соусы, применяемые для приготовления и подачи кулинарной продукции из птицы.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.02..03	Производственная практика	<p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики 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, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять 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, 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, ПК 2.6 Осуществлять 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, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Содержание , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий.</p>

		<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и</p>
--	--	---

		<p>оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Тема 2. Организация хранения готовых холодных блюд</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>2. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздате и т.д.).</p>
--	--	---

		<p>4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. 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</p> <p>Изучение ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления;</p> <p>2. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>4. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с</p>
--	--	---

		<p>инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Тема 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирование (комплектования)</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>2. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>, , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия общественного питания.</p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с</p>
--	--	--

		<p>порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и техникотехнологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и техникотехнологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции,</p>
--	--	--

		<p>совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их при?мки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением сч?та-фактуры, товарной накладной, акта обустановленном расхождении по количеству и качеству при при?мке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости уч?та движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объ?му и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда,</p>
--	--	--

		<p>распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений.</p> <p>Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за уч?том рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля уч?та рабочего времени., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления блюд а так же хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p> <p>, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.02.ЭК..04	Экзамен (квалификационный)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять 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, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с</p>

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять 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, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
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,	
МДК.03..01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) 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.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

		<p>потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>, 1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>, 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</p> <p>2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
МДК.03..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>

		<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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</p> <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). 6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного</p>
--	--	---

		<p>ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>, 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии</p>
--	--	---

		<p>продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>6. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПП.03..03	Производственная практика	<p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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, 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, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.03.ЭК..04	<p>Экзамен (квалификационный)</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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, 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, 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</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПМ.04	<p>Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом</p>	

МДК.04..01	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) усвоение теоретических знаний в области организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>, Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации , Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>
------------	---	---

МДК.04..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Форма контроля Экзамен (устно)</p> <p>Цели освоения дисциплины (модуля) усвоение теоретических знаний в области процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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</p> <p>Содержание , 1.Основные виды сырья для приготовления десертов, их технологические характеристики 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления сложных десертов и напитков 3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. , , 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования</p>
------------	---	---

		<p>тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>4.Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3.Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>4.Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 3.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фραπε, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>4.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>, 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>
--	--	---

		<p>(отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3.Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>4.Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.04..03	Производственная практика	<p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики 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, 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, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.04.ЭК..04	Экзамен	

	<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>понимание сущности и социальной значимости в специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, 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, 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, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Содержание 1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 3.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 4.Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования 5.Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления , Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p> <p>, 1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 2.Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий , 1.Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>
--	---	---

		<p>2.Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>3.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>4.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5.Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
МДК.05..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) понимание сущности и социальной значимости специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Содержание 1.Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2.Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4.Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		<p>изделий</p> <p>5.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6.Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>7.Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>9.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>, 1.ния сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>3.Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>4.Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>, 1.Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>2.Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тютюпного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>3.Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>4.Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>5.Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p>, 1.Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p> <p>2.Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p> <p>3.Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>4.Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.05..03	Производственная практика	Цели прохождения практики

		<p>Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.05.ЭК..04	Экзамен (квалификационный)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских</p>

		<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06..01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» заключается в усвоение теоретических знаний в области оперативного управления текущей деятельностью подчиненного персонала, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Содержание 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.</p>

		<p>Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p>, 1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).</p> <p>2. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.</p> <p>3. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.</p> <p>4. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>5. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.</p> <p>6. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.</p> <p>7. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>8. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p> <p>, 1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, догоготовочных.</p> <p>2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).</p> <p>3. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p> <p>4. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов.</p> <p>5.Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>
--	--	--

		<p>, 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p> <p>, 1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.</p> <p>2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).</p> <p>3. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>4. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>5. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>, 1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам.</p> <p>3. Производительность труда, факторы роста.</p> <p>4. Методика расчета основных производственных показателей</p> <p>5. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>6. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.</p> <p>7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>9. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>10. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>, 1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p>
--	--	---

		<p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПП.06..02	Производственная практика	<p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.06.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров,</p>

		<p>кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07..01	Выполнение работ по профессии "Повар"	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) подготовка квалифицированных специалистов, углубленное изучение отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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</p> <p>Содержание , 1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность,</p>

		<p>характеристика этапов.</p> <p>2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</p> <p>3 Правила составления заявки на сырье</p> <p>, Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>, 1 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>3 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>, 1 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>3 Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.</p> <p>2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>3 Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p>
--	--	---

		<p>2 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>3 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>4 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>, 1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p>2 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>3 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>4 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>, 1 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p> <p>2 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>, , 1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>, 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.</p>
--	--	--

		<p>3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>, 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2 Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>, 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2 Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.</p> <p>3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>, 1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.</p> <p>2 Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.</p> <p>3 Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</p> <p>2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p> <p>3 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</p> <p>4 Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>5 Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.</p> <p>, 1 Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2 Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3 Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>
--	--	--

		<p>, 1 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2 Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>3 Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>2 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>, 1 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>2 Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p> <p>3 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>4 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p> <p>, 1 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.</p> <p>2 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</p> <p>3 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>4 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>2 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3 Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>5 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, 1 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании</p>
--	--	---

		<p>круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2 Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>3 Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4 Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>5 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>, 1 Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>2 Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.</p> <p>3 Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4 Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5 Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6 Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, 1 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>2 Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>3 Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>4 Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, Содержание</p>
--	--	---

		<p>1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>2 Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>3 Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>5 Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>6 Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>7 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2 Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>3 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>, 1 Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>2 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4 Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, 1 Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>2 Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p>
--	--	--

		<p>3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4 Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>2 Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3 Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> <p>, 1 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>4 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.</p> <p>2 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).</p> <p>3 Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4 Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2 Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> <p>3 Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p>4 Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в</p>
--	--	--

		<p>питании.</p> <p>2 Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>3 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>4 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5 Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p>7 Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8 Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов , 1 Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p> <p>3 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).</p> <p>4 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p>5 Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>6 Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p> <p>, , 1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</p> <p>3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>, 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос</p> <p>3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в</p>
--	--	---

		<p>приготовлении холодных сладких блюд</p> <p>2 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>3 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого</p> <p>4 Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд</p> <p>5 Сервировка стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>, 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении горячих сладких блюд, десертов</p> <p>2 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)</p> <p>3 Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам</p> <p>4 Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
МДК.07..02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) понимание сущности и социальной значимости в специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК</p>

		<p>5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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</p> <p>Содержание Современное состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского производства. Кондитерские изделия, их классификация , Требования к основному и вспомогательному сырью и подготовка его к производству: мука и крахмал, сахар и его заменители, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясные и рыбные продукты, пищевые добавки, рыхлители теста, пряности и вкусовые добавки, желирующие вещества. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление фаршей: не сладких и сладких. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании и брожении дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Режим выпечки., отделка. Приготовление сиропов. Практическое занятие № 1 Заполнение технологической документации.</p> <p>, Типы и методы приготовления теста для основных мучных кондитерских изделий. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, желе, кремы. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Вафельное тесто и изделия из него. Пряничное тесто и изделия из него. Песочное тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него. Заварное, слоеное тесто и изделия из него. Воздушное, миндальное тесто и изделия из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий. Практическое занятие № 2 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)</p> <p>, Организация рабочего места кондитера при приготовление тортов и пирожных. Оборудование, используемое при приготовлении бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитных, песочных и слоеных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление заварных, воздушных, миндальных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Технология приготовления отечественных классических тортов: "Бисквитно-кремового", "Подарочный", "Прага", "Российский". Технология приготовления тортов: "Ленинградский", "Абрикотин", Слоеный с кремом", "Крещатик", "Киевский". Технология приготовления низкокалорийных изделий: " Пирожное "Заварное "со сливочно- яблочным кремом, пирожное</p>
--	--	---

ПП.07..03	Производственная практика	<p>"Корзиночка яблочная". Технология приготовления низкокалорийных тортов. Практическое занятие № 3 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p> <p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ПМ.07.ЭК..04	Экзамен	

	(квалификационный)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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</p> <p>Содержание</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>ПДП.</p> <p>ПДП.01</p>	<p>Производственная практика (преддипломная) Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>Цели прохождения практики Целями практики Производственная практика (преддипломная) являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.Производственная практика (преддипломная).</p>

Требования к результатам прохождения практики

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку 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, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять 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, 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, ПК 2.6 Осуществлять 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, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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, 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, 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, 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, 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, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест.

		<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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, 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, 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, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Содержание</p> <p>Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы)</p> <p>Изготовление продукции производственного и личного потребления; продажа и поставка продукции потребителю; материально-техническое обеспечение производства; управление и организация труда персонала на предприятии; всестороннее развитие и рост объемов производства на предприятии; уплата налогов, выполнение обязательных и добровольных взносов и платежей в бюджет и другие финансовые органы; соблюдение действующих стандартов, нормативов, государственных законов.</p> <p>Ознакомление деятельностью снабжения предприятия, включающая в себя процедуры закупки, доставки, приемки, хранения и предпродажной подготовки продукции.</p> <p>Изучить обязанности бригадира, начальника цеха. Проверить санитарное состояние цеха, соблюдение правил охраны труда своевременность проведения инструктажей по технике безопасности. Составлять графики выхода на работу работников бригады; распределять обязанности между членами бригады в соответствии с ежедневной производственной программой цеха и квалификацией поваров. Определять необходимое количество сырья и продуктов для выполнения задания; получать сырье и продукты из кладовой; обеспечивать членов бригады необходимой посудой и производственным инвентарем.</p> <p>Изучение системы материальной ответственности техника-технолога на предприятии; ознакомление со структурой производства, с используемой нормативной и технологической документацией; слежение за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, соблюдением технологического процесса приготовления блюд; участие в составлении плана- меню, заявок на получение необходимого количества сырья, в оценке качества готовых блюд и изделий, в работе инвентаризационной и бракеражной комиссии.</p>
--	--	---

		<p>Изучить систему материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством.</p> <p>Ознакомление со структурой производства, с организационно-техническими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью.</p> <p>Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и стандартов предприятий.</p> <p>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.</p> <p>Участие в составлении производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день. Составление вариантов меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья с использованием таблиц взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья или продуктов для выполнения производственной программы.</p> <p>, Составить вывод о предприятии по эффективности работы.</p> <p>Составление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой</p>
--	--	---