



**Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"**
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Согласовано

Управляющий
кондитерского дома «Контраст»
_____ Е.В. Иванча
« 07 » апреля 2020 г.

Утверждено

Ученым Советом ФГБОУ ВО «АГТУ»
Протокол № 11 от «21» мая 2020 г
Ректор
_____ А.Н. Неваленный
«22» мая 2020 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Квалификация техник – технолог

Форма обучения – очная, заочная

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ-
основное общее образование

ППССЗ рекомендован цикловой комиссией
технологических дисциплин
Протокол № 7 от 03.03.2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.А.Муханова

Документ подписан электронной подписью
Владелец (ФИО): Хромов Александр Викторович
Должность: Директор
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, INNLE=7710568760, OGRN=
1047797019830, L= г.Москва, C= RU, CN= Казначейство России
Время подписания:17:14:39

ППССЗ одобрена Советом ОСП
«ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»
Протокол № 2 от «15» апреля 2020 г.
Директор
_____ А.В. Хромов

Астрахань
2020

Разработчики:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» (место работы)	преподаватели (занимаемая должность)	10.04.2020 (дата)	Муханова М.А., Москаленко А.С.	(подпись)
---	--	----------------------	-----------------------------------	-----------

Согласовано:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» (место работы)	заместитель директора по учебной работе (занимаемая должность)	14.04.2020 (дата)	Кузьмин А.Ю.	(подпись)
--	--	----------------------	--------------	-----------

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, реализуемая по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.3	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования	5
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ	8
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	11
4.1	График учебного процесса	11
4.2	Учебный план подготовки	11
4.3	Рабочие программы дисциплин (модулей)	11
4.4	Программы учебной и производственной практик	11
4.5	Учебно-методические комплексы дисциплин (модулей)	11
5.	ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	14
5.1	Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена.	14
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.	14
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ	15
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	21
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	21
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	21
8.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ППССЗ	23
9.	РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППССЗ В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	24
	ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, реализуемая по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) разработана и утверждена Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «АГТУ») обособленным структурным подразделением «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2 Нормативные документы для разработки ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) являются:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 29 декабря 2012 года № 273-Ф);

приказ Министерства образования и науки от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированный в Минюсте России от 23 июля 2014 года № 33234;

профессиональный стандарт от 08.09.2015 № 610н «Повар»;

профессиональный стандарт от 07.09.2015 № 597н «Кондитер»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования № 384 от 22 апреля 2014 г.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08 2013 г. № 968;

Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08 2013 г. № 968;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы СПО»;

нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

примерная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности;

Устав Астраханского государственного технического университета;

Положение об Обособленном структурном подразделении «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж».

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего

1.3.1 Миссия, цели и задачи ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Миссия: сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности при организации и выполнении работ по приготовлению продукции общественного питания и готовности к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни.

Цели: подготовить высокообразованных, предприимчивых и конкурентно - способных специалистов в соответствии с существующими и перспективными потребностями личности общества и государства. Подготовить кадры для предприятий общественного питания.

Задачи:

Создание образовательной среды, обеспечивающей доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника.

Создание условий для всестороннего развития личности будущего специалиста, обладающего устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Развитие социального партнерства с агентством по занятости и другими работодателями.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 198 недель (количество часов: всего – 7632 ч., в том числе аудиторных, включая внеаудиторную самостоятельную работу - 6480 ч.).

Обучение по учебным циклам	120 недель
Учебная практика	28 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	31 недели
Итого	198 недель

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (основном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее или среднее (полное) общее образование.

Прием на обучение по образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

При поступлении на обучение по специальностям (Обработка водных биоресурсов, Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования, Судовождение, Эксплуатация судовых энергетических установок, Эксплуатация судового электрооборудования и средств автоматики, Технология продукции общественного питания), входящим в Перечень специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 14 августа 2013 г. № 697, поступающий представляет оригинал или копию медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) Опасными условиями труда» (далее - приказ Минздравсоцразвития России). Медицинская справка признается действительной, если она получена не ранее года до дня завершения приема документов

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА СПССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

- Организация производства пищевой продукции.
- Организация технологий приготовления кулинарных изделий.
- Управление работой структурного подразделения организации по производству пищевой продукции.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовлении сложных супов.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ППСЗ

4.1 Учебный план, график учебного процесса дата утверждения 21.05.2020 г. (Приложение 1, 2).

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППСЗ по специальности: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике); объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ (проектов), учебно-исследовательских работ, творческих заданий, подготовки презентаций, работы с нормативными документами, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с интернет ресурсами.

Практикоориентированность обучающихся составляет 50 – 60%.

ППСЗ предполагает изучение всех необходимых циклов, заложенных во ФГОС СПО. Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебные планы ППСЗ содержат все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные Федеральными государственными образовательными стандартами. Объем учебной нагрузки по учебным циклам, а также по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям соответствуют ФГОС СПО по специальности.

Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППСЗ, распределен по циклам ОГСЭ, ЕН и П за счет введения новых дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, а также на увеличение объема часов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, включенных в план.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, которые проводятся в каждом семестре.

Учебная и (или) производственная практики предусмотрены при изучении каждого про-

фессионального модуля.

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена обучающиеся осваивают профессию рыбовод.

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальностям, Положением об учебно-методическом комплексе ППССЗ, Положением по организации методической работы преподавателя и на основании примерных программ, рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Рабочая программа включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины (профессионального модуля); результаты освоения дисциплины (профессионального модуля); структуру и содержание дисциплины (профессионального модуля); условия реализации программы дисциплины (профессионального модуля); контроль и оценку результатов освоения дисциплины (профессионального модуля). Содержание рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей) и объем учебной нагрузки соответствуют требованиям ФГОС СПО специальностей (**Приложение 3**).

4.4 Программы учебной и производственной практик

Рабочая программа учебной (производственной) практики разрабатывается на основе Положения об учебной и производственной практике и с учетом содержания профессиональных модулей. В структуру программы входят: паспорт рабочей программы; результаты практики; структура и содержание практики; условия организации и проведения практики; контроль и оценка результатов практики (**Приложение 4**).

4.5 Учебно-методические комплексы дисциплин (профессиональных модулей).

Учебно-методические комплексы дисциплин (УМК) включают в себя: примерную программу учебной дисциплины (профессионального модуля); рабочую программу учебной дисциплины (профессионального модуля); календарно-тематический план; методические указания по проведению лабораторных работ и практических занятий; методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий; программы учебной и производственной практик; контрольно – оценочный материал.

УМК обновляются ежегодно с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

УМК рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

4.6 Фонд оценочных средств.

Фонды оценочных средств разрабатываются в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, Государственной (итоговой) аттестации обучающихся. В состав фонда оценочных средств входят Паспорта комплекта оценочных средств дисциплин (профессиональных модулей), в которых содержатся общие положения; перечень основных показателей оценки результатов, элементы практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации; распределение основных

показателей оценки результатов по видам аттестации; содержательно-компетентностные матрицы оценочных средств; структура банка КОС для текущего контроля и промежуточной аттестации по программе дисциплины (профессионального модуля); макеты и спецификации оценочных средств; структура (макет) варианта оценочного средства; система оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий; трудоемкость; перечень используемых нормативных документов; рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовке обучающихся к аттестации; перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.

Оценочные средства выполнены для:

текущего контроля в виде вопросов для устных и письменных ответов, тестирования, творческих заданий, учебно-исследовательских работ, сообщений, презентаций, текущих зачетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решений ситуационных и производственных задач, в том числе на тренажерах - имитаторах и т.д.;

промежуточного контроля в виде тестовых и практических заданий, теоретических вопросов;

государственной (итоговой) аттестации практического задания при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)

5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена

Реализация ППССЗ по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности организаций соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, которые проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Качественная подготовка преподавательского состава, обеспечивающего подготовку по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

- Высшая категория – 12 преподавателей (42,9%)
- Первая категория – 5 преподавателей (17,9%)
- Без категории – 11 преподавателей (39,3 %)

Итого: процент преподавателей с квалификационной категорией 60,7%

Не имеют квалификационной категории 11 (39,3 %) преподавателей

За период с 2017- 2018 год повысили квалификацию 24 преподавателя.

В персональный состав государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) вошли квалифицированные и компетентные специалисты: представители предприятий общественного питания, преподаватели с высшими квалификационными категориями.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

Обеспеченность обязательной литературой достаточная. Имеются необходимые учебники по дисциплинам

Студенты, обучающиеся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), обеспечены не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла или одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Обеспеченность дополнительной литературой достаточная.

В читальном зале библиотеки имеются все необходимые периодические издания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка). В процессе обучения студентов используются современные образовательные технологии.

Библиотека ОСП подключена через научную библиотеку университета к внешним электронно-библиотечным системам.

Библиотека ОСП оборудована компьютерами на 22 посадочных места с доступом к сети Интернет и проекционным оборудованием.

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

Реализация ППССЗ обеспечивается материально-технической базой, которая способствует проведению всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки (лабораторной, практической), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Обеспечение информационными ресурсами осуществляется за счет компьютерной техники и доступа к Internet со скоростью более 40 Мбит/сек. Имеются 1 локальная сеть. С 39 терминалов имеется доступ к сети Internet.

Количество компьютерной техники – 39 единиц, из которых:

- 13 персональных компьютеров;
- 26 терминалов «тонкий клиент»;
- 39 пригодных для тестирования студентов в режиме on-line;

Компьютерная техника установлена в 3 компьютерных классах (лабораториях): лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатория компьютерного тестирования; лаборатория технических средств.

3 учебных лабораторий (кабинетов) оборудованы мультимедиа проекторами.

Лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности полностью модернизирована, с возможностью использования компьютерной техники не только при освоении учебных дисциплин, но и во внеурочной деятельности, включая подготовку к курсовому и дипломному проектированию. Расширены возможности преподавателей при проведении занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам с использованием средств ЭВМ. Доступ преподавателей к ресурсам ЭВМ не ограничен. Стимулируется внедрение в учебный процесс компьютерного и проекционного оборудования.

На все компьютеры установлено лицензионное программное обеспечение.

Реализация ППССЗ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническая база колледжа, ведущего подготовку выпускников специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания состоит из учебных корпусов, библиотек, читального зала, складских и подсобных помещений

5.4. Об используемых образовательных технологиях

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания не используются методы и средства обучения, образовательные технологии, наносящие вред физическому и психическому здоровью.

5.5. Об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ

5.5.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (профессионального модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления ППССЗ реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;

- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь;
- обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по ППССЗ.

5.5.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации ППССЗ на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления;
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме нормативных документов по вопросам реализации ППССЗ

Все локальные нормативные акты образовательной организации по вопросам реализации ППССЗ доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Воспитательная работа проводится в соответствии с концепцией, разработанной на основе задач, поставленных перед образовательными учреждениями.

Система педагогического взаимодействия строится по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- интеллектуально-творческое развитие;
- формирование исследовательского и предпринимательского интереса к сфере, выбранной в качестве будущей профессиональной деятельности;
- формирование стремления к здоровому образу жизни;
- развитие осознанного отношения к учебному и производственному процессам, формирующим основы профессиональных компетенций обучающихся;
- предоставление услуг по развитию технического и художественного творчества обучающихся;
- выработка навыков социальной активности молодежи.

Педагогическое сопровождение воспитательного процесса осуществляется преподавателями через учебный процесс, производственную практику, организацию кружковой работы по учебным дисциплинам, кураторское наставничество. В колледже действует организационно-воспитательный отдел под руководством заместителя директора по научной и воспитательной работе. Целью деятельности отдела является организация и сопровождение воспитательных мероприятий, проводимых в рамках учебного заведения, а также работа по социализации воспитанников в пространстве района, города, области, региона, страны.

В рамках отдела функционирует: клуб «Каспий», музей колледжа, вокальная студия, танцевальная студия «LightDance», агиттеатр, оркестр, мажоретная группа «Волна», кружок «Художественный дизайн».

Организационно-воспитательный отдел работает в тесном сотрудничестве со спортивно-оздоровительным комплексом «Бриз», библиотеками на ПБС и ПМС, службой организации питания, методической службой.

В рамках координации воспитательных взаимодействий в колледже функционирует школа куратора; совет по профилактике правонарушений; совет по научно-техническому творчеству. Проводятся совещания при заместителе директора по научной и воспитательной работе.

Внешнее взаимодействие осуществляется совместно с Управлением науки и образования, Федеральным агентством по рыболовству, Министерством физической культуры и спорта Астраханской области, Министерством образования и науки Астраханской области, Федеральной службой Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков (ФСКН России), Региональным управлением по Астраханской области, Территориальным комитетом по борьбе с наркотической преступностью, с инспекторами ОДН УМВД России по г. Астрахани, комитетом по культуре мэрии города Астрахани, Агентством по делам молодежи, молодежным правительством Астраханской области, Астраханской областной общественной организацией по патриотическому и физическому развитию молодежи, волонтерским движением «Я с тобой», музейным сообществом (музей Лианозовых ОУ №166 г. Москвы, региональные музеи: музей истории города, музей культуры Астрахани, кремль, музей В.Хлебникова, музей Б. Кустодиева, государственная

картинная галерея). Обучающиеся принимают участие в мероприятиях и конкурсах городских, областных, региональных и всероссийских.

В колледже при кабинетах и лабораториях ведется кружковая и внеаудиторная работа

6.1 Студенческое самоуправление в колледже – это деятельность с помощью, которой максимально выявляются и реализуются творческие способности студентов и курсантов, формируются моральные качества, повышается инициатива каждого обучающегося. В связи с этим повышается роль студенческих коллективов по увлечению молодежи в процесс управления делами учебного заведения. Организация работы Совета студенческого самоуправления ведется в соответствии с Положением «О совете студенческого самоуправления (Совет обучающихся)». Главная задача Совета – формирование самостоятельности в планировании, реализации и формировании навыков в проведении и анализе проведенных дел. В начале учебного года проводится отчетно-выборная конференция студенческого самоуправления.

Для организации работы студенческого самоуправления, созданы профильные и ведомственные подразделения:

- старостат;
- студенческое научное общество (СНО);
- творческая мастерская;
- волонтерский отряд «Армия спасения»;
- совет по развитию спорта и формированию ЗОЖ;
- пресс-центр;
- совет общежития.

Функции советов и ведомственных подразделений по направлениям работы

Старостат – совет старост является органом студенческого самоуправления, объединяющий старост групп с целью привлечения студентов к организации учебно-воспитательного процесса и улучшения взаимодействия педагогического и студенческого коллективов; компетенция, функции и структура старостата руководствуется Положением о Старостате.

Студенческое научное общество (СНО) входит в структуру студенческого самоуправления и является представительным и исполнительным органом, занимается проблемами, связанными с научно-техническим творчеством обучающихся, организацией научных конференций, интеллектуальных конкурсов, олимпиад; компетенция, функции и структура СНО определяется Положением о Научном студенческом обществе.

Творческая мастерская занимается проведением студенческих вечеров, праздников, конкурсов, благотворительных акций, социальных проектов, вовлекая обучающихся в культурно-массовую работу совместно с кураторами; осуществляет связи со студенческой общественностью города; оказывает помощь в организации работы выездных агитбригад по профориентации; организует участие обучающихся в городских и областных мероприятиях.

Совет общежития входит в структуру студенческого самоуправления колледжа и является представительным и исполнительным органом, занимается проблемами, связанными с проживанием студентов в общежитии; компетенция и функции совета общежития определяется Положением о Совете общежития.

Совет по развитию спорта и формированию ЗОЖ занимается проведением мероприятий оздоровительного характера (конкурсов, акций, дней здоровья, соревнований, профосмотров, тематических бесед и т.п.); и профилактических мероприятий по здоровому образу жизни обучающихся; организует участие студентов в городских областных мероприятиях, соревнованиях, конкурсах;

Волонтерский отряд «Армия спасения» развивает у обучающихся высокие нравственные качества путем пропаганды идей добровольного труда на благо общества и привлечение студентов и курсантов к решению социально-значимых проблем; формирует социально активную позицию молодежи в процессе непосредственного участия в общественно-полезной и социально-значимой деятельности; участвует в реализации государственных программ в сфере патриотического и нравственного воспитания молодежи; взаимодействует с общественными организациями города и области.

Совет по информационному обеспечению (Пресс-центр) организует анкетирования студентов, опросы студентов, преподавателей и сотрудников колледжа по различным вопросам; организует выпуск периодической и стенной печати, мультимедиа презентаций; решает вопросы, связанные с оформлением культурно-массовых мероприятий, проведением конкурса газет, плакатов и других видов стенной печати и мультимедиа презентаций; информирует о работе совета студенческого самоуправления.

6.2 Деятельность педагога-психолога.

Исходя из поставленных перед психологическим сопровождением педагогического процесса задач (создание условия для формирования позитивного отношения студентов к себе и окружающему миру; успешная адаптация курсантов (студентов) младших курсов к учебному процессу; повышение положительного психологического микроклимата в группах; профилактика и преодоление отклонений в социальном развитии курсантов (студентов), проводятся:

1. Диагностика типа личности с целью написания характеристик личности курсантов и студентов нового набора (первый семестр).
2. Индивидуальные консультации и беседы со студентами и курсантами, проживающими как в общежитии, так и в городе.
3. Неделя родителей с презентацией социальной рекламы, проведением индивидуальных и групповых бесед о роли родителей в жизни человека, тренингами на разрешение существующих в семьях студентов проблем.

Основные задачи психолога

1. Проведение мероприятий, направленных на борьбу с разными видами химической и психологической зависимости.
2. Повышение уровня коммуникативной компетенции студентов и курсантов.
3. Помощь в адаптации и разрешении сложных жизненных ситуаций.

На кураторских часах проводятся беседы о здоровом образе жизни; тренинги по проблемам «Конфликты и конструктивные пути их решения», «Развитие навыка осознания своего внутреннего состояния и его контроля» и т.д.

6.3 Социально-бытовые условия

На территории подразделения морских специальностей располагают два общежития на 470 мест для организации проживания студентов, курсантов, слушателей, обучающихся по очной или заочной формам обучения. На одного проживающего приходится 6 квадратных метра площади комнаты. Во всех общежитиях созданы необходимые условия для проживания, питания, культурного отдыха и учебы. Курсанты (студенты) проживают в 2-3-4-6-х местных комнатах.

В колледже столовая на подразделении береговых специальностей, рассчитанная на 150 посадочных мест, столовая для обучающихся подразделения морских специальностей, рассчитанная на 270 посадочных мест, 2 буфета для преподавателей, рассчитанных на 30 мест в каждом подразделении и 1 студенческий буфет на ПМС

Для занятий физической культурой и спортом имеется два спортивных зала. В теплое время года активно используется стадион с беговыми дорожками, волейбольной, футбольной и баскетбольной площадками. На базе спортивных объектов и сооружений успешно работают 11 секций. На территории морского подразделения располагается современный спортивно-оздоровительный комплекс «БРИЗ». На площади 1200 квадратных метров трехэтажного здания размещены два тренажерных зала, зал для групповых занятий различными направлениями аэробики, зал боевых искусств и прекрасный 25-метровый бассейн.

На набережной реки Волга находится водная станция, в состав которой входят: дебаркадер, бетонный причал, учебно-тренировочное судно, яхты и ялы.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

7.1 Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Порядок осуществления контроля за качеством освоения образовательных программ определяет:

Положение об организации промежуточной аттестации курсантов (студентов) разработанное в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-Ф;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Оценка качества освоения программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые ежегодно рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В целях проведения анализа качества подготовки применяются разнообразные формы контроля, предусмотренные в локальных нормативных актах ОСП и документах, регламентирующих процедуры мониторинга в рамках системы менеджмента качества:

Входной контроль проводится преподавателями также среди всех вновь принятых обучающихся по общеобразовательным дисциплинам с целью выявления уровня подготовки. Реализуется через систему срезов знаний, выполняемых в форме самостоятельных работ.

Итоги входного контроля подлежат обсуждению на заседаниях цикловых комиссий, методическом совете и педагогическом совете.

Текущий контроль осуществляется всеми участниками образовательного процесса и выражается в оформлении соответствующих документов для проведения дальнейшего анализа и информирования заинтересованных субъектов. Преподаватели проводят текущий контроль через различные формы: фронтальный, индивидуальный опросы, письменные работы, выполнение домашнего задания в соответствии с календарно-тематическими планами, выполнение практических и лабораторных занятий с отражением объективных результатов в журнале учебных занятий, в соответствии с указаниями по ведению журналов учебных занятий. Текущие результаты по учебной дисциплине оформляются преподавателями ежемесячно. Кураторы групп обобщают результаты текущего контроля ежемесячно с последующим анализом и информированием заведующих отделениями – в виде ведомостей ежемесячной аттестации и законных представителей – в виде таблиц успеваемости. Мониторинг за состоянием качества текущего освоения знаний проводят заведу-

ющие учебными отделениями, заместитель директора по учебной работе. Итоги анализа обсуждаются на заседаниях цикловых комиссий и педагогическом совете.

Промежуточный контроль организуется в соответствии с Положением об организации промежуточной аттестации курсантов (студентов). Реализуется в конце учебного семестра по итогам успеваемости курсантов и студентов. Субъектами контроля являются кураторы, заведующие учебными отделениями, заместители директора по направлениям. Основанием проведения контроля являются виды промежуточной аттестации, предусмотренные учебными планами специальностей, проводимые в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов, курсовых работ (проектов), экзаменов. Итоги промежуточной аттестации с оценкой качества обучения и проблемами в усвоении тех или иных дисциплин докладываются на заседании педагогического совета заместителем директора по учебной работе.

8. ПРОГРАММА ГИА

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая по тематике соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА согласовывается с работодателем, рассматривается на заседании педагогического совета в присутствии работодателя и утверждается директором.

Большинство выпускных квалификационных работ посвящено решению актуальных проблем и задач по совершенствованию различных видов профессиональной деятельности на предприятиях: организация производства пищевой продукции; организация технологий приготовления кулинарных изделий; управление работой структурного подразделения организации по производству пищевой продукции; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; выполнение работ по организации обслуживания.

Выпускная квалификационная работа имеет следующее содержание: во введении подчеркивается актуальность выбранной темы, цель, задачи, объект и предмет исследования; основная часть состоит из 3-6 разделов, которые включают в себя: технико-экономическую характеристику объекта, теоретическую и аналитическую части; в заключении анализируется решение поставленных задач, указываются пути улучшения и решения проблем, существующих в исследуемой области.

В выпускной квалификационной работе содержатся следующие структурные части в порядке их следования:

- отзыв руководителя (вкладывается);
- рецензия (вкладывается);
- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть;
- заключение (выводы);
- список использованных источников (литература);
- приложения.

9. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППСЗ В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

9.1. В соответствии с требованиями ФГОС СПО ППСЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Дополнения и изменения в ППСЗ вносятся с учетом мнения работодателей.

Приложение 1.2

Название дисциплины:		ОУДБ.01 Русский язык
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</p> <p>понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</p> <p>осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</p> <p>формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</p>
	метапредметные результаты обучения	<p>владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;</p> <p>владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;</p> <p>применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <p>овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и</p>

		коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
	предметные результаты обучения	<p>сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</p> <p>владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</p> <p>способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровой специфики;</p> <p>осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;</p>
Содержание		<p><i>Язык как средство общения</i> и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка.</p> <p><i>Язык и речь.</i> Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.</p> <p><i>Функциональные стили речи</i> и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Публицистический стиль речи, его</p>

	<p>назначение. Основные жанры публицистического стиля. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Лингвостилистический анализ текста.</p> <p><i>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</i> Фонетические единицы. Звук и фонема. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.</p> <p><i>Лексикология и фразеология.</i> Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.</p> <p><i>Морфемика, словообразование, орфография</i> Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования.</p> <p><i>Морфология и орфография.</i> Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии. Имя существительное. Имя прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие как особая форма глагола. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие.</p> <p>Слова категории состояния. Служебные части речи</p> <p><i>Синтаксис и пунктуация.</i> Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса, единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.</p>
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Название дисциплины:	ОУДБ.02 Литература
<p>Результаты освоения учебной дисциплины</p>	<p>личностные результаты обучения</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню; развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p> <p>толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность</p>

		<p>вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>эстетическое отношение к миру;</p> <p>совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;</p> <p>использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);</p>
	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</p> <p>умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</p> <p>умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;</p> <p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</p> <p>сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</p> <p>владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</p> <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и</p>

		<p>контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>
<p align="center">Содержание</p>		<p><i>Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы.</i> Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p><i>Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков.</i></p> <p><i>Александр Сергеевич Пушкин.</i> Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Стихотворения: «Вольность», «Деревня», «К морю», «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «Из Пиндемонти». Поэма «Медный всадник».</p> <p><i>Михаил Юрьевич Лермонтов.</i> Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...».</p> <p><i>Николай Васильевич Гоголь.</i> Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе. «Портрет».</p> <p><i>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.</i> Александр Николаевич Островский. Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с</p>

обобщением ранее изученного). Драма «Гроза». Статья Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве».

Иван Александрович Гончаров. Жизненный путь и творческая биография И.А. Гончарова. Роман «Обломов».

Иван Сергеевич Тургенев. Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Роман «Отцы и дети». Д.И. Писарев. «Базаров».

Николай Гаврилович Чернышевский. Краткий очерк жизни и творчества Н.Г. Чернышевского. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).

Николай Семенович Лесков. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повесть-хроника «Очарованный странник».

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Сказки М.Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

Федор Михайлович Достоевский. Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание»

Лев Николаевич Толстой. Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Роман-эпопея «Война и мир».

Антон Павлович Чехов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Рассказы «Дом с мезонином», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».

Поэзия второй половины XIX века

Обзор русской поэзии второй половины XIX века.

Федор Иванович Тютчев. Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева (с обобщением ранее изученного).

Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...».

Афанасий Афанасьевич Фет. Жизненный и творческий путь А.А. Фета (с обобщением ранее изученного). «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...»,

«Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...».

Алексей Константинович Толстой. Жизненный и творческий путь А.К. Толстого. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений

своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станом не боец, но только гость случайный...», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно...», «Колокольчики мои, цветики степные...», «Когда природа вся трепещет и сияет...».

Николай Алексеевич Некрасов

Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «О Муза, я у двери гроба...». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.

Иван Алексеевич Бунин. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Рассказы «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения «Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...».

Александр Иванович Куприн. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Повесть «Гранатовый браслет»

Серебряный век русской поэзии. Символизм. Акмеизм. Стихотворение Н. Гумилёва «Жираф».

Футуризм. Стихотворения И. Северянина «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). Стихотворения Хлебникова «Заключение смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений).

Новокрестьянская поэзия.

Максим Горький. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). Рассказы «Челкаш», «Старуха Изергиль».

Александр Александрович Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

Особенности развития литературы 1920-х годов

Владимир Владимирович Маяковский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю».

Сергей Александрович Есенин. Сведения из

биографии (с обобщением ранее изученного). ПСтихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

Александр Александрович Фадеев. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром».

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...».

Осип Эмильевич Мандельштам. Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница».

Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...».

Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Исаак Эммануилович Бабель. Сведения из биографии писателя. "Конармия"(обзор с чтением фрагментов рассказов).

Михаил Афанасьевич Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Мастер и Маргарита».

Михаил Александрович Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Анна Андреевна Ахматова. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Борис Леонидович Пастернак. Сведения из биографии. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать

	<p>чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь».</p> <p><i>Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</i> (по выбору преподавателя и обучающихся)</p> <p><i>В.В.Быков. «Сотников».</i></p> <p><i>В.Распутин. «Прощание с Матерой»</i></p> <p><i>Творчество поэтов в 1950—1980-е годы</i> (по выбору преподавателя)</p> <p><i>Н.Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла» «О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».</i></p> <p><i>Б.Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангель», «Песня кавалергарда», «Мы за ценю не постоим...».</i></p> <p><i>А.Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».</i></p> <p><i>Драматургия 1950—1980-х годов</i></p> <p><i>Особенности драматургии 1950—1960-х годов.</i></p> <p><i>Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом».</i></p> <p><i>Александр Исаевич Солженицын. Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного).</i></p> <p><i>Повесть «Один день Ивана Денисовича».</i></p> <p><i>Рассказ «Матренин двор».</i></p> <p><i>Александр Валентинович Вампилов. Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Драма «Утиная охота».</i></p> <p><i>Первая волна эмиграции русских писателей.</i></p> <p><i>В.Набоков. "Машенька"</i></p> <p><i>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</i></p> <p><i>В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами».</i></p> <p><i>Т.Кибилов. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».</i></p>
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Название дисциплины:	ОУДБ.03 Иностраный язык
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли ан-

		<p>глийского языка и культуры в развитии мировой культуры;</p> <p>развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</p> <p>осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</p> <p>готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка</p>
	метапредметные результаты обучения	<p>умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</p> <p>владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</p> <p>умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства</p>
	предметные результаты обучения	<p>сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</p> <p>достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях</p>
	Содержание:	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать</p>

ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного.

Приветствие, прощание, представление себя и других в официальной и неофициальной обстановке. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты (в диалогической речи); пользоваться речевыми клише. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и т.д.) Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание внешности человека, его индивидуальная характеристика). Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, *plump*, *big*, но не *fat* при описании чужой внешности *broad/wide avenue*, но *broad shoulders*; *healthy* — *ill* (BrE), *sick* (AmE)). Составлять вопросы для интервью. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Дифференцировать форму настоящего неопределённого времени. Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, характеристика на заданную тему: членов своей семьи, характеристика своих домашних обязанностей). Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы). Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание на заданную тему: своей квартиры, учебного заведения). Распорядок дня для обучающихся колледжа. Составлять расписание на день; списки дел; Писать эссе; Знать основные различия систем английского и русского языка. Видеть различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, по-

рядок членов предложения, дифференциация форм настоящего и прошедшего времени и др.). Хобби, досуг. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в учебном проекте «Увлечения публичной персоны»). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Магазины, товары, совершение покупок. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в учебном проекте «Лучшие места для покупок»). Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие I и герундий). Составлять списки покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию о спортклубах, площадках, стадионах, спортивных магазинах). Приводить аргументацию и делать заключения. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (*first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore* и др.). Экскурсии и путешествия. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии): составить план экскурсии по Москве. Составить план экскурсии по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута). Дифференцировать формы настоящего длительного времени. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным. Россия, её национальные символы, государственное и политическое устройство. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим

названиям, именам собственным. Писать эссе. Уточнять и дополнять сказанное.

Соблюдать логику и последовательность высказываний. Дифференцировать формы настоящего и прошедшего совершенного времени. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (*first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore* и др.).

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным. Писать эссе. Уточнять и дополнять сказанное. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Дифференцировать формы настоящего и прошедшего совершенного времени.

Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (*first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore* и др.). Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (*G8, UN, EU, WTO, NATO* и др.) Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Научно-технический прогресс. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Извлекать из текста наиболее важную информацию. Человек и природа, экологические проблемы. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Достижения и инновации в области науки и техники. Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к опреде-

ленной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Современные компьютерные технологии в промышленности. Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Оборудование, работа. Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отраслевые выставки. Составлять аннотацию текста. Понимать основное содержание

		<p>текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированные зачеты
	Название дисциплины:	ОУДБ.04 Математика
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</p> <p>понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</p> <p>развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</p> <p>овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</p> <p>готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</p> <p>готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <p>отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>

	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;</p> <p>целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</p> <p>сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить дока-</p>

		<p>зательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;</p> <p>сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</p> <p>владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</p> <p>сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;</p> <p>владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>Раздел 1. Алгебра</p> <p>Тема 1.1. Развитие понятия о числе</p> <p>Целые и рациональные числа. Действительные числа. <i>Приближенные вычисления.</i></p> <p>Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. <i>Свойства степени с действительным показателем. Сравнение корней и степеней.</i></p> <p>Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Свойства логарифмов. Десятичные и</p>

натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений.

Тема 1.3. Основы тригонометрии

Основные понятия тригонометрии. Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. *Формулы половинного угла*. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Тригонометрические уравнения и неравенства. *Простейшие тригонометрические уравнения*. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Тема 1.4. Функции, их свойства и графики

Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). *Обратные функции*. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции. Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Тема 1.5. Уравнения и неравенства

Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические* неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков

функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Раздел 2. Начала математического анализа

Тема 2.1. Последовательности

Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.* Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Тема 2.2. Производная и ее применение

Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производная композиции (сложной функции).* Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Тема 2.3. Первообразная и интеграл

Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Раздел 3. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Тема 3.1. Элементы комбинаторики

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Тема 3.2. Элементы теории вероятностей

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Распределение и формула Бернулли. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе

больших чисел.

Тема 3.3. Элементы математической статистики
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Раздел 4. Геометрия

Тема 4.1. Прямые и плоскости в пространстве
Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Изображение пространственных фигур.

Тема 4.2. Многогранники

Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Тема 4.3. Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Тема 4.4. Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Тема 4.5. Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя

		точками. Уравнение сферы. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамены
	Название дисциплины:	ОУДБ.05 История
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
	метапредметные результаты обучения	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учи-

		<p>тывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <p>умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Введение.</p> <p>Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.</p> <p>Древнейшая стадия истории человечества</p> <p>Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Палеолит. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение произ-</p>

водящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Последствия неолитической революции. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Цивилизации Древнего Мира

Ранние цивилизации и их отличительные черты. Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

Античная цивилизация.

Древняя Греция. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.

Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Кризис Римской империи. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Культура и религия древнего мира.

Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Религиозные представления древних греков и римлян. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Арабо-мусульманская цивилизация.

Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские за-

воевания. Распад халифата. Культура исламского мира. Развитие науки.

Византийская империя и Восток в средние века. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Принятие христианства славянскими народами. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России.

Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Правление сёгунов.

Становление западноевропейской средневековой цивилизации.

Феодальная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Марте́ла и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодальной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Структура и сословия средневекового общества. Рыцари, рыцарская культура. Города Средневековья, причины их возникновения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

Зарождение централизованных государств в Европе. Церковь и культура.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Укрепление королевской власти в Англии. Католическая церковь в Средние века. Христианская церковь в Средневековье. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения.

Инквизиция. Упадок папства. Особенности и достижения средневековой культуры. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

От древней Руси к Российскому государству.

Образование древнерусского государства.

Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. Начало правления князя Владимира Святославича. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Распространение культуры и письменности.

Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности.

Монгольское завоевание и его последствия.

Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Начало возвышения Москвы.

Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

Образование единого русского государства.

Русь при преемниках Дмитрия Донского. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Положение крестьян, ограничение их сво-

боды. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Россия в правление Ивана Грозного.

Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

Смутное время начала XVII века.

Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.

Россия в середине и второй половине XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Экономические последствия Смуты. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т.Разина. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока.

Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.

Русская культура в XIII—XVII веков.

Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники Куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И.Федоров). Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке

Эпоха возрождения и реформации. Великие географические открытия.

Экономическое развитие и перемены в западно-европейском обществе. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Понятие «протестантизм». Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов. Тема: Становление абсолютизма. Англия в XVII-XVIII веках.

Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж.Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.

Страны Востока в XVI — XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Маньчжурское завоевание Китая. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Складывание колониальной системы. Испанские и португальские колонии Америки. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

Международные отношения. Война за незави-

симось в США.

Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах. Тема: Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституция 1791 года. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Вольтер, Ш. Монтескье, Ж.Ж.Руссо.

Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи

Россия в эпоху петровских преобразований.

Начало царствования Петра I. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Провозглашение России империей. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I.

Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III.

Россия во второй половине XVIII века

Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма». Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Присоединение и освоение Крыма и Новороссии. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внеш-

няя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова.

Русская культура в XVIII веке.

Нововведения в культуре петровских времен.

Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство.

Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В.Ломоносов. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н. М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки. Театр (Ф. Г. Волков).

Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его

Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Социальные последствия промышленной революции. Монополии и их формы. Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Важнейшие научные открытия.

Тема: Политическое развитие стран Европы и Америки в XIX веке.

Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война. Колониальные захваты. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848 —1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Учение К. Маркса

Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и за-

висимых стран. Колониальный раздел Азии и Африки.

Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия.

Российская империя в XIX веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.

Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813 —1814 годов. Венский конгресс. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816 —1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

Внутренняя и внешняя политика Николая I. Общественное движение.

Правление Николая I. Кодификация законов. Социально- экономическое развитие Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Теория официальной народности (С. С. Уваров). Общественное движение во второй четверти XIX века. Славянофилы и западники. Революционно- социалистические течения. Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853 — 1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги.

Реформы 60-70-х годов XIX века.

Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы.

Император Александр II и его окружение. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и город-

ская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Социально-экономическое развитие и общественное движение во второй половине XIX века.

Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Завершение промышленного переворота, его последствия. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (С.Ю.Витте). Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке.

Русская культура XIX века.

Развитие науки и техники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их. Общественное звучание литературы. Становление и развитие национальной музыкальной школы. Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения.

От Новой истории к Новейшей

Мир и Россия в начале XX века.

Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика

промышленного развития. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика. Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Русско-японская война 1904 — 1905 годов.

Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Архитектура. Скульптура. Музыка.

Россия в период революций и столыпинских реформ.

Революция 1905 — 1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Опыт российского парламентаризма 1906 — 1917 годов. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

П. А. Столыпин как государственный деятель. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы.

Первая Мировая война. Февральская революция. Первая мировая война. Боевые действия 1914 — 1918 годов. Особенности и участники войны. Восточный фронт и его роль в войне. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 — 1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Поражение Германии и ее союзников.

Первая мировая война и общество. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

Причины Февральской революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал.

Октябрьская революция в России и ее последствия.

События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти.

Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира.

Гражданская война в России.

Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны..

Между мировыми войнами

Европа и США между мировыми войнами.

Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929 —1933 годов. Дж.М.Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства.

Недемократические режимы в Европе. Страны Азии после первой мировой войны.

Захват фашистами власти в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Фран-

ции, Испании.

Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М.Кемаля. Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский договор и раздел Чехословакии.

НЭП и образование СССР.

Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутривнутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

Советское государство и общество в 1920-1930 годы. Культура.

Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Стахановское движение. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

«Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа.

Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Накануне мировой войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Со-

ветско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик.

Начало Великой Отечественной войны.

Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах.

Общество в годы войны.

Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви.

Тема: Второй период Второй мировой войны.

Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Курская битва и завершение коренного перелома. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом.

Мир во второй половине XX века - начале XXI века

Начало «холодной войны».

Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее.

Превращение США в ведущую мировую державу. Послевоенное восстановление стран За-

падной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антисоциалистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я.Кадара. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку.

Крушение колониальной системы.

Освобождение от колониальной зависимости стран Азии. Деколонизация Африки. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Между диктатурой и демократией. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С.Альенде.

Международные отношения в 50-70-е годы XX века.

Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухпо-

лярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Многополярный мир, его основные центры.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления. Массовая культура. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой.

Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

СССР в послевоенный период.

Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР.

Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. Развитие культуры в послевоенные годы.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.

Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов.

СССР в конце 1960 — в начале 1980 годов.

Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

		<p>Предпосылки перемен. М.С.Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Р Реформы политической системы. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. Культура в годы перестройки. Россия в конце XX — начале XXI века.</p> <p>Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы.</p> <p>Мир в XXI веке.</p> <p>Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачёт
Название дисциплины:		ОУДБ.06 Физическая культура
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целена-

		<p>правленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курению, употребления алкоголя, наркотиков;</p> <p>потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;</p> <p>приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;</p> <p>формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;</p> <p>готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;</p> <p>способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;</p> <p>способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;</p> <p>формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;</p> <p>готовность к служению Отечеству, его защите;</p>
	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной ак-</p>

		<p>тивности; освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; -владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; -владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Теоретическая часть Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголе-</p>

тия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Основы здорового образа жизни: Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

Физическая культура в обеспечении здоровья: Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями: Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки: Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля

Психофизиологические основы учебного и производственного труда: Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся профессиональных образовательных организаций. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления Средства физической культуры в регулировании работоспособности: Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Динамика

работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста: Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования».

Практическая часть

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка: Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Туризм: Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно - сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели. Преодоление подъемов и препятствий. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях туризмом. Первая помощь при травмах. Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на

внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

Спортивные игры: Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации

Виды спорта по выбору.

Ритмическая гимнастика. Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма. Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах. Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Плавание.

Занятия позволяют обучающимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного

		<p>плавание в глубокой воде.</p> <p>Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, басса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.</p> <p>Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачёт
	Название дисциплины:	ОУДБ.07 ОБЖ
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</p> <p>готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</p> <p>исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</p> <p>освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</p>
	метапредметные результаты обучения	<p>овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <p>овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;</p> <p>формирование умения воспринимать и перераба-</p>

		<p>тывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.</p> <p>формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <p>развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</p> <p>формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;</p> <p>развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;</p> <p>освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;</p> <p>приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;</p> <p>формирование установки на здоровый образ жизни;</p> <p>развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества</p>

		<p>и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</p> <p>получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</p> <p>развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <p>развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <p>освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда</p>

обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении специальностей СПО.

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.

Правила и безопасность дорожного движения.

Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств, при организации дорожного движения.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Правовые основы взаимоотношения полов.

Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в РФ. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи.

Основы семейного права в РФ. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

Общие понятия и классификация природных и техногенных ЧС. Характеристика ЧС природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Автономное существование человека.

Правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. Автономное существование человека.

Противопожарная безопасность.

Противопожарная безопасность. Обучение населения защите от ЧС. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств РФ по защите населения и территорий от ЧС: обучение населения.

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от ЧС.

Мониторинг и прогнозирование ЧС. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств РФ по защите населения и территорий от ЧС: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы. Отработка правил поведения при получении сигнала о ЧС согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений.

Средства индивидуальной и коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от ЧС. Полиция РФ — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения России от ЧС мирного времени. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

Организационная структура ВС РФ. Виды и рода ВС РФ. Виды и рода ВС РФ. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. ВВС: история создания, предназначение, структура. ВМФ: история создания, предназначение, структура. РВСН: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. ВДВ: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска ФСБ РФ, внутренние войска МВД РФ, Железнодорожные войска РФ, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

Воинская обязанность. Воинский учет.

Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Призыв на военную службу.

Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах ВС и родах войск.

Строевая подготовка. Особенности воинской деятельности в различных видах ВС и родах войск. Строевая подготовка.

Воинская дисциплина, ее сущность и значение.

Виды ответственности военнослужащих.

Единоначалие — принцип строительства ВС РФ.

Общие права и обязанности военнослужащих.

Воинская дисциплина, ее сущность и значение.

Виды ответственности, установленной для воен-

нослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

Понятие первой помощи. Общие правила оказания первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ». Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

Понятие травм и их виды. Первая помощь при травмах различных областей тела. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

Тема 4.3. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур

		<p>на организм человека. Основные степени отморожений. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.</p> <p>Тема 4.6. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути</p> <p>Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.</p> <p>Первая помощь при отравлениях. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.</p> <p>Острое и хроническое отравление. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.</p> <p>Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.</p> <p>Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей.</p> <p>Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название дисциплины		ОУДБ 08. Физика
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;</p> <p>готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;</p> <p>умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступ-</p>

		<p>ные источники информации; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.</p>
	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; умение анализировать и представлять информацию в различных видах; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; сформированность умения решать физические задачи; сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.</p>

Содержание:

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. Динамика. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твер-

дых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Электрический ток в различных средах. Собственная проводимость полупроводников. Электрический ток в металлах, газах, вакууме.

Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Гене-

ратор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляриды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.

Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галак-

		тик. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Поход в планетарий. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название дисциплины:	ОУДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; русская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
	метапредметные результаты обучения	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в

		<p>сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p> <p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <p>сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции не достающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Обществознание (включая экономику и право) как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении специальностей СПО. Человек и общество. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Философские представления о социальных качествах человека.</p>

Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мирозрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. Общество как сложная система. Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Духовная культура человека и общества. Духовная культура личности и общества. Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Госу-

дарственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Элементы духовной культуры. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. Экономическая сфера жизни общества. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Виды налогов. Основы налоговой политики государства. Экономический рост и развитие. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и по-

следствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы. Социальная сфера жизни общества. Социальная роль и стратификация. Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности. Социальные нормы и конфликты. Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов. Важнейшие социальные общности и группы. Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство. Политическая сфера жизни общества. Государство как способ организации власти. Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных госу-

дарств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки. Политические режимы. Политические режимы Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Современные политические тенденции в России. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Право. Правовое регулирование общественных отношений. Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи. Основы конституционного права Российской Федерации. Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Отрасли российского права. Гражданское право и гражданские правоотноше-

	<p>ния. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название дисциплины:	ОУДБ .10 География
Результаты освоения учебной дисциплины	<p>личностные результаты обучения</p> <p>сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <p>сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</p> <p>сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p> <p>сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в об-</p>

		<p>разовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p> <p>умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</p> <p>критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;</p> <p>креативность мышления, инициативность и находчивость;</p>
	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора основания и критериев;</p> <p>умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>сформированность системы комплексных соци-</p>

		<p>ально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <p>владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</p> <p>владение умениями использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</p> <p>владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</p> <p>владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;</p> <p>сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических, аспектах экологических проблем.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении специальностей СПО.</p> <p>Источники географической информации. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.</p> <p>Политическое устройство мира</p> <p>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. 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.</p> <p>Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические про-</p>

	<p>блемы.</p> <p>Природные условия и природные ресурсы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.</p> <p>Численность населения мира и ее динамика. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.</p> <p>Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.</p> <p>Размещение населения по территории земного шара. Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.</p> <p>Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.</p> <p>Современные особенности развития мирового хозяйства. 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. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p>
--	---

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития черной и цветной металлургии, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

Географические особенности мировой электроэнергетики, машиностроения, химической промышленности. Географические особенности мировой электроэнергетики, машиностроения, химической промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.

География населения и хозяйства Зарубежной Европы. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. 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.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии. География населения и хозяйства Зарубежной Азии. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-

ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные

группировки.

Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы, Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Африки.

География населения и хозяйства Африки. Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

География населения и хозяйства Северной Америки. География населения и хозяйства Северной Америки. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки. География населения и хозяйства Латинской Америки. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании. География населения и хозяйства Австралии и Океании. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его

		<p>политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.</p> <p>Россия в современном мире. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Россия в современном мире. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.</p> <p>Географические аспекты современных глобальных проблем человечества, возможные пути их решения. Глобальные проблемы человечества. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран.</p> <p>Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название дисциплины:		ОУДБ.11 Экология
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;</p> <p>готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;</p> <p>объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;</p> <p>умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</p> <p>готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;</p> <p>умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p> <p>умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;</p>
	метапредметные результаты обучения	<p>овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;</p> <p>применение основных методов познания (описания, объяснения, прогнозирования, моделирования, конструирования, проектирования, исследования, творчества);</p>

		<p>сания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</p> <p>умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;</p> <p>сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</p> <p>владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</p> <p>владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</p> <p>сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</p> <p>сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении специальностей среднего профессионального образования.</p> <p>Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.</p> <p>Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».</p> <p>Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем.</p> <p>Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.</p>

	<p>Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.</p> <p>Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Возникновение концепции устойчивого развития. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие» «Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экологические след и индекс человеческого развития.</p> <p>Природоохранная деятельность. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.</p> <p>Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем.</p> <p>Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название дисциплины:	ОУДБ. 12 Астрономия
личностные результаты обучения	<p>чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки;</p> <p>готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом;</p> <p>умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации;</p> <p>умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</p> <p>умение управлять своей познавательной дея-</p>

	<p>тельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p>
метапредметные результаты обучения	<p>использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;</p> <p>использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;</p> <p>умение анализировать и представлять информацию в различных видах;</p> <p>умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</p>
предметные результаты обучения	<p>смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;</p> <p>определение физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр</p>

	<p>светящихся тел Солнечной системы; смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна; использовать карту звездного неба для нахождения координат светила; выражение результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы; приведение примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; решение задачи на применение изученных астрономических законов.</p>
<p>Содержание:</p>	<p>Введение: Роль астрономии в развитии цивилизации. Эволюция взглядов человека на Вселенную. Геоцентрическая и гелиоцентрическая системы. Особенности методов познания в астрономии. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю.А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.</p> <p>Практические основы астрономии: Звездное небо: Сфера. Небесная сфера. Особые точки небесной небесные координаты. Звездная карта, созвездия, использование компьютерных приложений для отображения звездного неба. Видимая звездная величина. Суточное движение светил. Связь видимого расположения объектов на небе и географических координат наблюдателя. Движение земли вокруг солнца. Видимое движение и фазы луны. Солнечные и лунные затмения. Время и календарь.</p> <p>Движение небесных тел: Конфигурация и условия видимости планет. Законы Кеплера: Структура и масштабы Солнечной системы. Конфигурация и условия видимости планет. Методы определения расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Небесная механика. Законы Кеплера. Определение масс небесных тел. Движение искусственных небесных тел.</p> <p>Природа тел Солнечной системы: Общие характеристики планет: Происхождение Солнечной системы. Система Земля - Луна. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Спутники и кольца планет. Малые тела Солнечной системы. Астероидная опасность.</p> <p>Солнце и звезды: Солнце - ближайшая звезда:</p>

	<p>строение солнца, солнечной атмосферы. Проявления солнечной активности: пятна, вспышки, протуберанцы. Периодичность Солнечной активности. Роль магнитных полей на солнце. Солнечно-земные связи; определение расстояний до звезд. Их основные характеристики: определение расстояния до звезд, параллакс; массы и размеры звезд; звезды: основные физико-химические характеристики и их взаимная связь. Разнообразие звездных характеристик и их закономерности. Двойные и кратные звезды. Внесолнечные планеты. Проблема существования жизни во Вселенной. Внутреннее строение и источники энергии звезд. Происхождение химических элементов; переменные и нестационарные звезды: переменные и вспыхивающие звезды. Коричневые карлики. Эволюция звезд, ее этапы и конечные стадии.</p> <p>Строение и эволюция Вселенной: Наша Галактика: состав и структура галактики. Звездные скопления; диффузная материя: межзвездный газ и пыль. Вращение галактики. Темная материя. Представление о космологии. Красное смещение. Закон Хаббла. Эволюция вселенной. Большой взрыв. Реликтовое Излучение. Темная энергия; другие звездные системы – галактики: открытие других галактик. Многообразие галактик и их основные характеристики. Сверхмассивные черные дыры и активность Галактик.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название дисциплины	ОУДП.13 Информатика
Результаты освоения учебной дисциплины	<p>личностные результаты обучения</p> <p>чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</p> <p>осознание своего места в информационном обществе;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</p> <p>умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием совре-</p>

		<p>менных средств сетевых коммуникаций;</p> <p>умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</p> <p>умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</p> <p>готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.</p>
	метапредметные результаты обучения	<p>умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</p> <p>использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p> <p>умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</p> <p>умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.</p>
	предметные результаты обучения	<p>сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</p> <p>владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных</p>

		<p>алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</p> <p>использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</p> <p>владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</p> <p>владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</p> <p>сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</p> <p>сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</p> <p>владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</p> <p>сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <p>понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</p> <p>применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p>
<p>Содержание:</p>		<p>Информационная деятельность человека.</p> <p>Основные этапы развития информационного общества, технических средств и информационных ресурсов.</p> <p>Виды профессиональной информационной деятельности человека. Правовые нормы.</p> <p>Информация и информационные процессы.</p> <p>Подходы к понятию и измерению информации.</p> <p>Информационные объекты различных видов.</p> <p>Универсальность дискретного представления информации</p> <p>Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка, хранение, поиск и передача информации.</p> <p>Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.</p> <p>Алгоритмы и способы их описания.</p> <p>Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.</p> <p>Компьютерные модели различных процессов и их использование при проведении исследований.</p> <p>Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.</p>

	<p>Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.</p> <p>Средства информационных и коммуникационных технологий.</p> <p>Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.</p> <p>Объединение компьютеров в локальную сеть и организация работы в них.</p> <p>Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.</p> <p>Технологии создания и преобразования информационных объектов.</p> <p>Понятие об информационных системах. Возможности настольных издательских систем: создание и основные способы верстки текста.</p> <p>Возможности электронных таблиц. Математическая обработка числовых данных.</p> <p>Представление об организации баз данных и системах управления ими.</p> <p>Представление о программных средах компьютерной графики и мультимедийных средах.</p> <p>Телекоммуникационные технологии.</p> <p>Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p> <p>Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.</p> <p>Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условий поиска.</p> <p>Передача информации между компьютерами.</p> <p>Проводная и беспроводная связь.</p> <p>Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.</p> <p>Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.</p>
Форма промежуточной аттестации:	дифференцированный зачет
Название дисциплины:	ОУДП. 14 ХИМИЯ
Результаты освоения учебной дисциплины	<p>личностные результаты обучения</p> <p>чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;</p> <p>готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;</p> <p>умение использовать достижения современной</p>

		химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
	метапредметные результаты обучения	использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
	предметные результаты обучения	сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
Содержание:		Введение: Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования. Раздел 1. Органическая химия: Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений: Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А.

М. Бутлерова: Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, в- и р-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.

Классификация органических соединений: Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ: Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва: Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии: Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (A_m , A_E), элиминирования (E), замещения (S_N , S_E), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и

дегидратация, гидро- галогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. Современные представления о химическом строении органических веществ: Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности. Тема 1.2. Предельные углеводороды: Гомологический ряд алканов: Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов: Реакции S_R -типа: галогенирование (работы Н.Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов: Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декар-бокслирование, гидролиз карбида алюминия. Циклоалканы: Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды: Гомологический ряд алкенов: Электронное и пространственное стро-

ение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов: Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм A_E -реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы получения алкенов: Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов. Алкадиены: Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о п-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных): Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера — Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит. Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды: Гомологический ряд алкинов: Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых

углеводородов. Изомерия межклассовая, углеводного скелета, положения кратной связи.

Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.

Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. Тема 1.5. Ароматические углеводороды: Гомологический ряд аренов: Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов. Химические свойства аренов: Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя — Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Применение и получение аренов: Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Тема 1.6. Природные источники углеводородов: Нефть: Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливоэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г. Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы: Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь: Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих

ископаемых.

Тема 1.7. Гидроксильные соединения: Строение и классификация спиртов: Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов: Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Способы получения спиртов: Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов: Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты: Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Фенол: Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Тема 1.8. Альдегиды и кетоны: Гомологические ряды альдегидов и кетонов: Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.

Химические свойства альдегидов и кетонов: Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качествен-

ные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Применение и получение карбонильных соединений: Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.

Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные: Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот: Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот: Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Способы получения карбоновых кислот: Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. Сложные эфиры: Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. Жиры: Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Соли карбоновых кислот: Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидро-

лиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.

Тема 1.10. Углеводы: Понятие об углеводах: Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Моносахариды: Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Дисахариды: Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. Полисахариды: Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки: Классификация и изомерия аминов: Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатиче-

ских и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов: Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов: Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина.

Аминокислоты: Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. Белки: Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения. Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты: Нуклеиновые кислоты: Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. Тема 1.13. Биологически активные соединения: Ферменты: Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Витамины: Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитами-

нозы, их профилактика. Гормоны: Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. Лекарства: Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Раздел 2. Общая и неорганическая химия:

Тема 2.1. Химия — наука о веществах: Состав вещества: Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта — Бриглеба) модели молекул. Измерение вещества: Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества: Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева — Клапейрона. Смеси веществ: Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Тема 2.2. Строение атома: Атом — сложная частица: Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра: Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Электронная оболочка атомов: Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, ор-

битальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева: Открытие периодического закона: Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома: Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Тема 2.4. Строение вещества: Понятие о химической связи: Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Ковалентная химическая связь: Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: ст- и п-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная химическая связь: Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки

и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь: Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь: Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п. Комплексообразование: Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Тема 2.5. Полимеры: Неорганические полимеры: Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы. Органические полимеры: Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.

Тема 2.6. Дисперсные системы: Понятие о дисперсных системах: Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе

и практической жизни человека: Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

Тема 2.7. Химические реакции: Классификация химических реакций в органической и неорганической химии: Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций: Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций: Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант — Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие: Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Тема 2.8. Растворы: Понятие о растворах: Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации: Механизм диссоциации веществ с различными

типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс: Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы: Окислительно-восстановительные реакции: Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций: Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники тока: Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов: Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с

инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Тема 2.10. Классификация веществ. Простые вещества: Классификация неорганических веществ: Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные. Металлы: Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов: Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов: Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Неметаллы: Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Тема 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений: Водородные соединения неметаллов: Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот: Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбо-

новых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические: Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические: Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. Амфотерные органические и неорганические соединения: Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами: Соли: Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений: Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Тема 2.12. Химия элементов: S – элемент: Водород: Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода: Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования: Элементы 1А-группы: Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. Элементы 2А-группы: Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его полу-

чение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. p – элементы: Алюминий: Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. Углерод и кремний: Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. Галогены: Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. Халькогены: Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. Элементы VA-группы: Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. Элементы IVA-группы: Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. d – элементы: Особенности строения атомов d-элементов (I-VIII B-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их фи-

	<p>зические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.</p> <p>Тема 2.13. Химия в жизни общества: Химия и производство: Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химия в сельском хозяйстве: Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология: Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. Химия и повседневная жизнь человека: Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.</p>	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамены	
Название дисциплины:	ОУДП.15 Биология	
Результаты освоения учебной дисциплины	личностные результаты обучения	<p>сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;</p> <p>понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</p> <p>способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;</p> <p>возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;</p> <p>владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</p>

		<p>способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</p> <p>готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</p> <p>способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</p> <p>готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;</p>
	<p>метапредметные результаты обучения</p>	<p>осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</p> <p>повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</p> <p>способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;</p> <p>умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</p> <p>способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;</p>

		<p>способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;</p> <p>способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</p>
	<p>предметные результаты обучения</p>	<p>сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <p>владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>
<p>Содержание:</p>		<p>Введение: Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей.</p> <p>Учение о клетке: Химическая организация клетки: Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов; Строение и функции клетки: Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.</p> <p>Обмен веществ и превращение энергии в клетке: Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.</p>

Жизненный цикл клетки: Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез. Организм. Размножение. И индивидуальное развитие организмов:

Размножение организмов: Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма:

Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов;

Индивидуальное развитие человека: Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Основы генетики и селекции: Основы учения о наследственности и изменчивости: Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости: Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина; Основы селекции растений, животных и микроорганизмов: Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор.

Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.: Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле: Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей: Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании совре-

	<p>менной естественно -научной картины мира.</p> <p>Микроэволюция и макроэволюция: Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Биологический прогресс и биологический регресс.</p> <p>Происхождение человека: Антропогенез: Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.</p> <p>Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.</p> <p>Основы экологии: Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой: Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.</p> <p>Биосфера — глобальная экосистема: Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере;</p> <p>Биосфера и человек: Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.</p> <p>Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.</p> <p>Бионика: Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики: Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет и экзамен

ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	
Название:	ОГСЭ.01 Основы философии
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;

Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; сформулировать представление об истине и смысле жизни.
	знать:	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры ,окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
Содержание:		Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытие и теория познания. Философская антропология. Этика и социальная философия. Место философии в духовной культуре и ее значение
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название:		ОГСЭ.02 История
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;
	уметь:	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем; сравнивать, делать выводы, составлять тезисы и проекты решений по предложенным проблемам; осуществлять оперативный поиск информации для решения проблемных вопросов и профессиональных задач; широко использовать при подготовке заданий и защите рефератов электронные и Internet-источники.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных,

		<p>межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.</p> <p>Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном</p>

		этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОГСЭ.03Иностранный язык
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
	знать:	лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
	Содержание:	Введение в язык специальности. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей. Обслуживание в предприятиях общественного питания. Гостиничный и ресторанный сервис. Специальный английский язык. Продукты питания. Способы приготовления пищи. Меню. Назначение и правила составления меню. Кухни народов мира. Энергетическая ценность и калорийность пищи. Здоровое питание.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет и экзамен
	Название:	ОГСЭ.04Физическая культура
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для самоопределения в физической культуре.
	знать:	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; иметь научное представление о здоровом образе жизни, основы здорового образа жизни, владеть умениями и навыками физического совершенства; основы здорового образа жизни; основы физической культуры;

		вредные привычки, причины их возникновения и пагубное влияние на организм; основы профилактики вредных привычек средствами физической культуры.
	Содержание:	Физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры. Физкультурно - спортивная деятельность-средство укрепления здоровья, достижение жизненных профессиональных целей. Влияние физической культуры и здорового образа жизни на обеспечение здоровья и работоспособности. Использование спортивных технологий для совершенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированные зачеты

Название:		ЕН.01Математика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
	знать:	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.
Содержание:		Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы.Решение технологических задач методами элементарной математики.Математический анализ.Числовые последовательности, их свойства. Предел последовательности.Функции, их свойства и графики. Предел функции.Дифференциальное исчисление.Производная функции, ее геометрический и механический смысл. Исследование функций и решение прикладных задач с помощью произ-

		водной. Дифференциал функции и его приложение к приближенным вычислениям. Интегральное исчисление. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл, его геометрический и механический смысл. Дифференциальные уравнения. Теория вероятностей и математическая статистика. Основы комбинаторики и теории вероятностей. Предмет и задачи математической статистики. Числовые характеристики выборки
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название:		ЕН.02 Экологические основы природопользования
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.
	знать:	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.
Содержание:		Взаимодействие человека и природы. Понятие о биосфере и биогеоценозе. Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические

		<p>кризисы и катастрофы. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды. Рациональное использование и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Рациональное использование и охрана недр, земельных ресурсов, растительного и животного мира. Рациональное использование и охрана ландшафтов. Загрязнение биосферы. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах. Мониторинг окружающей среды. Экологическая оценка производств и предприятий. Правовые и социальные вопросы природопользования. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Правовые основы защиты среды обитания. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Юридическая ответственность и возмещение вреда, причиненного здоровью человека. Возмещение вреда, причиненного окружающей природной среде.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачёт
Название:		ЕН.03 Химия
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2;</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при</p>

		работе в химической лаборатории.
	знать:	<p>основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приёмы безопасной работы в химической лаборатории</p>

	Название:	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; использовать лабораторное оборудование; производить посевы микроорганизмов на питательные среды; пользоваться микроскопической оптической техникой; готовить препараты для микроскопических исследований; определять основные группы микроорганизмов;</p>

		<p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; разрабатывать и проводить мероприятия по обеззараживанию пищевой продукции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; разрабатывать схемы микробиологического контроля производства пищевой продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; пользоваться основной и дополнительной литературой, связанной с профессией.</p>
	<p>знать:</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; общие свойства микроорганизмов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и в продуктах питания; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; микроскопические, культуральные методы исследования; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля производства пищевой продукции; санитарно-технологические требования к процессам производства и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов;</p>

		санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; типы питательных сред.
	Содержание:	Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. Свойства растворов. Поверхностные явления. Адсорбция. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Грубодисперсные системы. Набухание пищевых полимеров. Студни. Классы органических соединений. Углеводороды и их производные. Белки как продукты питания. Углеводы как продукты питания. Жиры как продукты питания. Витамины. Введение в аналитическую химию. Качественный анализ. Количественный анализ. Физико-химические методы анализа.
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен
	Название:	ОП.02 Физиология питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; подобрать продукты для диетического питания; рассчитывать энергетические затраты человека за сутки; определять физиологическую ценность продукта, блюда и меню в целом; рассчитывать химический состав и пищевую ценность продуктов и блюд.
	знать:	роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в пита-

		<p>тельных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания; функциональные пищевые ингредиенты; принципы щажения продуктов и блюд; особенности режима питания детей и подростков; органолептическую оценку качества продуктов и блюд.</p>
	Содержание:	<p>Пищеварение, Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания, Рациональное питание и физиологические основы его организации, Адекватное и функциональное питание, Питание детей и подростков, Диетическое и лечебно-профилактическое питание.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.03 Организация хранения и контроль сырья
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>
	знать:	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания хо-</p>

		<p>лодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного сырья и продуктов.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со</p>

		склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного сырья и продуктов.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название:	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства.
	знать:	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
	Содержание:	Информационные технологии в условиях современного развития экономики. Технические средства автоматизированных систем. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Работа с текстовым редактором Word. Работа с электронной таблицей Excel. Автоматизация калькуляционных расчетов. Сканирование. Программа GIMP. Программа распознавания текста Fine Reader. Программа создания публикаций (программа Publisher). Программа создания презентаций PowerPoint. Работа с базами данных ACCESS. Глобальная Сеть Internet.

Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название:		ОП.05 Метрология и стандартизация
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; определять наличие и виды погрешностей в работе средств измерений; осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов; анализировать данные о качестве продукции и причины брака; разрабатывать стандарты на пищевую продукцию.
	знать:	основные понятия метрологии; основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия; задачи стандартизации, её экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации; порядок государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений; порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации; основные методы комплексной оценки качества продукции; историю развития метрологии и стандартизации.
Содержание:		Техническое законодательство как основа деятельности по метрологии и стандартизации. Техническое регулирование. Метрология как

		деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в Российской Федерации. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация. Сертификация и декларирование соответствия как формы подтверждения соответствия. Государственный контроль и надзор.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; составлять проекты договоров, исковых заявлений, жалоб, претензий; различать организационно-правовые формы предпринимательства; приводить примеры различных видов правоотношений
	знать:	основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;

		механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
	Содержание:	Основы гражданского права. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Субъекты предпринимательской деятельности их правовое положение. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц. Объекты гражданских прав. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров. Правовое регулирование договорных отношений. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Трудовой распорядок и дисциплина труда. Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Административные правонарушения и административная ответственность. Административные наказания
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.
	знать:	основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; сущность планирования, принципы, методы и виды планирования; роль и основное назначение бизнес-плана; основные разделы бизнес-плана; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл;

		особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта в рыночной ситуации.
	Содержание:	Отрасль в условиях рынка. Организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Экономический анализ и бизнес-планирование. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Издержки производства и обращения. Ценообразование, себестоимость. Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития. Функции менеджмента. Система методов управления. Принятие решений. Самоменеджмент. Коммуникации в организации. Руководство: власть и партнерство. Деловое и управленческое общение. Управление конфликтами и стрессами. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных отношений. Классификация маркетинга. Сегментирование рынка. Объективы маркетинговой деятельности. Субъекты маркетинговой деятельности. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Ценовая политика. Сбытовая политика. Методы маркетинга. Маркетинговые исследования рынка
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.08 Охрана труда
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персона-

		<p>лу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>
	<p>знать:</p>	<p>системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Управление безопасностью труда. Правовые и нормативные основы охраны труда. Системы управления охраной труда. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда. Классификация негативных факторов. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска. Защита человека от физических негативных факторов. Защита человека от химических и биологических негативных факторов. Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Микроклимат помещений. Производственное освещение. Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.</p>
	<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Экзамен</p>

Название:		ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил техники безопасности.
	знать:	новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового - технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасности эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования
Содержание:		Введение. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Машина для обработки овощей. Машина для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Импортное оборудование. Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен
Название:		ОП.10 Организация производства
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	принимать организационные решения по планированию работы производства; выполнять расчеты по формулам; оформлять технологическую документацию.

	знать:	<p>структуру производства, основные требования; классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; источники снабжения; виды складских помещений, требования к ним; виды оборудования для специализированных помещений и цехов; виды оборудования для специализированных помещений и цехов; правила приемки товаров, формы и способы доставки; оперативное планирование в заготовочных цехах; оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства; основы нормирования труда;</p>
	Содержание:	<p>Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Расчет площади производственных помещений. Микроклимат и его характеристики. Освещение производственных помещений и рабочих мест.</p> <p>Организация рабочих мест. Особенности рабочих мест. Виды и характеристики рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Оборудование для овощного цеха. Размещение оборудования в овощном цехе. Инвентарь для овощного цеха. Организация труда в овощном цехе.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Оборудование для мясного цеха. Размещение оборудования в мясном цехе. Инвентарь для мясного цеха. Организация труда в мясном цехе.</p> <p>Организация работы рыбного цеха. Оборудование для рыбного цеха. Размещение оборудования в рыбном цехе. Инвентарь для рыбного цеха. Организация труда в рыбном цехе.</p> <p>Организация работы мясо-рыбного цеха. Оборудование для мясо-рыбного цеха. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе. Инвентарь для мясо-рыбного цеха. Организация труда в мясо-рыбном цехе.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Размещение оборудования в горячем цехе. Инвентарь для горячего цеха. Организация труда в горячем цехе. Микроклимат горячего цеха.</p> <p>Организация работы холодного цеха. Оборудование для холодного цеха. Размещение оборудования в холодном цехе. Инвентарь для холодного цеха. Организация труда в холодном цехе.</p> <p>Организация работы кулинарного цеха. Оборудование для кулинарного цеха. Размещение</p>

		<p>оборудования в кулинарном цехе. Инвентарь для кулинарного цеха. Организация труда в кулинарном цехе.</p> <p>Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование для кондитерского цеха. Размещение оборудования в кондитерском цехе. Инвентарь для кондитерского цеха. Организация труда в кондитерском цехе.</p> <p>Основы организации труда.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название:	ОП.11 Организация обслуживания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	заполнять нормативную документация; выбирать различные виды и методы обслуживания для различных категорий потребителей; выбирать различные методы сервировки, подготовки столового белья к приемам гостей;
	знать:	виды, характеристику посуды, приборов, столового белья; этапы, виды и методы обслуживания; виды и методы подачи блюд, вин, напитков для различных категорий потребителей; составление и заполнение различных видов меню для различных предприятий общественного питания правила оформления актов на бой и лом посуды, журнала учета посуды, счетов, ре-естров, книги заказов; виды основных и вспомогательных торговых помещений; организация труда работников торговой группы.
	Содержание:	Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в ресторанах. Банкеты и приемы. Специальные формы организации обслуживания. Обслуживание иностранных туристов. Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания. Организация труда работников торговой группы.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном

<p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p>	<p>питании ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;</p>				
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="721 421 847 725"> <p>уметь:</p> </td> <td data-bbox="847 421 1489 725"> <p>использовать методы ведения бухгалтерского учета; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию, выявлять ее результат; производить калькуляцию блюд; составлять отчеты материально – ответственных лиц;</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 725 847 1496"> <p>знать:</p> </td> <td data-bbox="847 725 1489 1496"> <p>историю развития бухгалтерского учета; закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы; способы ведения бухгалтерского учета; цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов; документацию хозяйственных операций; порядок проведения и оформления инвентаризации; виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания; порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении; учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск; учет товарных потерь; учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда; состав и содержание форм годовой отчетности.</p> </td> </tr> </table>	<p>уметь:</p>	<p>использовать методы ведения бухгалтерского учета; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию, выявлять ее результат; производить калькуляцию блюд; составлять отчеты материально – ответственных лиц;</p>	<p>знать:</p>	<p>историю развития бухгалтерского учета; закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы; способы ведения бухгалтерского учета; цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов; документацию хозяйственных операций; порядок проведения и оформления инвентаризации; виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания; порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении; учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск; учет товарных потерь; учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда; состав и содержание форм годовой отчетности.</p>
<p>уметь:</p>	<p>использовать методы ведения бухгалтерского учета; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию, выявлять ее результат; производить калькуляцию блюд; составлять отчеты материально – ответственных лиц;</p>				
<p>знать:</p>	<p>историю развития бухгалтерского учета; закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы; способы ведения бухгалтерского учета; цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов; документацию хозяйственных операций; порядок проведения и оформления инвентаризации; виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания; порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении; учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск; учет товарных потерь; учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда; состав и содержание форм годовой отчетности.</p>				
<p>Содержание:</p>	<p>Бухгалтерский учет в системе управления Хозяйственный учет и его значение. Требования, предъявляемые к учету. Виды учета и их значение. Функции и задачи бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в учете Финансовый, управленческий и налоговый учет Нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учета в России Основные принципы ведения бухгалтерского учета. Способы ведения бухгалтерского учета. Первичное наблюдение за объектами учета. Стоимостное измерение объектов учета, текущая группировка данных об объектах учета, итоговое обобщение данных учета. Предмет бухгалтерского учета. Метод и элементы метода ведения бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Понятие, значение и сущность баланса. Содержание бухгалтерского баланса.</p>				

	<p>Актив. Пассив. Типы изменения в бухгалтерском балансе. Счета и двойная запись на счетах. Структура бухгалтерского счета. Классификация счетов бухгалтерского учета. Правила записи на активных и пассивных счетах. Двойная запись на счетах. Оборотные ведомости и их значение. Документирование и инвентаризация. Бухгалтерские документы их значение и сущность. Инвентаризация и ее виды. Классификация инвентаризаций. Порядок проведения инвентаризаций. Оценка и калькуляция. Оценка – основной прием бухгалтерского учета. Виды стоимостей. Калькуляция и способы определения себестоимости продукции. Виды калькуляций и их классификация. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, ее назначение и размеры.</p> <p>Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. План меню, его содержание и назначение. Сборник рецептов и его значение при калькулировании себестоимости продукции общественного питания. Порядок определения цен на продукцию собственного производства и товаров, реализуемых через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Учет сырья, товаров и тары в кладовых, на производстве и их отпуск. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название:	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;</p>
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p>

		<p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p>
	<p>знать:</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Гражданская оборона:</p> <p>единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;</p> <p>организация гражданской обороны: оружие массового поражения (ОМП); средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП; правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического и в очаге биологического поражения; приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля;</p> <p>защита населения и территорий при стихийных бедствиях (землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах и т.д.);</p> <p>защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном</p>

	<p>транспорте; защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах; обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке; обеспечение безопасности при эпидемии, нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте.</p> <p>Основы военной службы: вооруженные Силы России на современном этапе: состав и организационная структура Вооруженных Сил; виды и рода войск, система руководства и управления Вооруженными Силами; порядок прохождения военной службы; Уставы Вооруженных Сил России: военная присяга; боевое знамя воинской части; военнослужащие и взаимоотношения между ними; внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих; строевая подготовка; огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова; подготовка автомата к стрельбе; ведение огня из автомата; медико - санитарная подготовка: общие сведения о ранах и их осложнениях, способах остановки кровотечения и обработки ран; первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания и ожогах и т.д.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

ПМ. Профессиональные модули	
Название:	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гуси-</p>

		<p>ной печени; определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов; составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
	<p>знать:</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы «минимизации» отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; правила безопасности, производственной санитарии и личной</p>

	<p>гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;</p> <p>основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика); составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</p> <p>правила приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусиной и утиной печени ;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов</p>
--	--

		<p>из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p>
	<p>Владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья;</p>
	Содержание:	<p>Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции, Подготовка мясного сырья к производству, Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов, Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции, Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству, Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции, Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени, Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья, Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции, подготовка рыбного сырья к производству, Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет и экзамен

Название:	ПМ.02 Организация процесса приготовления и пригото-
------------------	--

		ние сложной холодной кулинарной продукции.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>
	знать:	<p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водное сырье, мяса, птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p>

		<p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</p>
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции, Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции, Организация работ в холодном цехе, Оценка качества и правила подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции, Организация и приготовление сложных холодных соусов, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании, Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления, Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и</p>

	сложных холодных закусок,
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

Название:		ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
	знать:	<p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами</p>

	<p>ентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинар-</p>
--	---

		ных изделий потребителям
	владеть навыками / иметь опыт:	разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию; контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;
	Содержание:	Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок. Приготовление сложных горячих соусов. Приготовление сложных супов. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из сыра. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление сложных блюд из мяса (в том числе диких животных). Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	Название:	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоступных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

	<p>знать:</p>	<p>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>

		<p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
	Содержание:	<p>Технологический процесс кондитерского производства. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация рабочих мест. Подготовка сырья к производству. Способы разрыхления теста. Полуфабрикаты для мучных изделий. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление пирожных. Приготовление тортов. Национальные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	Название:	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 5.1, ПК 5.2</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>

		<p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p>
	знать:	<p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже. технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
	владеть навыками / иметь опыт:	<p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
	Содержание:	<p>Организация производства приготовления сложных холодных десертов. Организация технологических процессов пригото-</p>

ния, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним. Приготовление сложных холодных десертов. Подготовка сырья к производству сложных холодных десертов. Сырье: виды, их характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Использование новых, нетрадиционных видов сырья. Замена одного вида сырья другим. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.

Методы приготовления сложных холодных десертов. Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация.

Взбивание разными способами. Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием.

Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.

Технология приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже.

Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых отделочных видов теста для сложных холодных десертов.

Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов.

Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов.

Техника декорирования сложных холодных десертов. Основные понятия, виды и характеристики. Инвентарь, используемый для декорирования сложных холодных десертов. Организация производства приготовления сложных горячих десертов. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов. Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов. Подготовка сырья к производству сложных горячих десертов. Сырье: характеристика и требования к качеству. Требования к

		безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности их хранения. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название:	ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
	знать:	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей.
	владеть навыками / иметь опыт:	планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;
	Содержание:	Выполнение функций по управлению структурным подразделением организации, Управление структурным подразделением организации, Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности, Анализ и планирование объема производства и реализации продукции, Анализ издержек произ-

	<p>водства и обращения, Анализ показателей по труду, Анализ валового дохода</p> <p>Предприятия, Анализ финансовых результатов деятельности предприятия, Планирование основных показателей производства, Финансы предприятий общественного питания, Планирование работы исполнителей, Персонал предприятия общественного питания и оплата его труда, Планирование выполнения работ исполнителями, Управление персоналом, Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах, Подбор персонала, Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала, Деловая оценка персонала, Обучение персонала, Планирование деловой карьеры, Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности, Эффективность управления персоналом.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

Название:	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9,</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;</p> <p>определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зелёных овощей;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции мас-</p>

		<p>сового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	<p>знать:</p>	<p>правила проведения бракеража готовой продукции; способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий; температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству ; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	<p>владеть навыками /иметь опыт:</p>	<p>приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ; обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса; Подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса; приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса; приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса; приготовление и оформление основных мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса; приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;</p>

		<p>приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;</p> <p>составление и оформление технологической документации.</p>
	Содержание:	<p>Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск., Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск, Теоретические основы технологии продуктов общественного питания, Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени., Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов, Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса, Первичная обработка домашней птицы и кролика, Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов, Технологический процесс приготовления основных супов, Технологический процесс приготовления основных соусов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога, Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок, Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса, Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса, Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания),</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет и экзамен.

Название:		Учебная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	<p>приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;</p> <p>обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса;</p> <p>подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;</p> <p>приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;</p> <p>составление и оформление технологической документации.</p>
	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных из-</p>

		<p>делий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;</p> <p>определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зеленных овощей;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	знать:	<p>правила проведения бракеража готовой продукции;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	Содержание:	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении супов. Знакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента супов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса,</p>

Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса, Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления супов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении супов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Участие в оценке качества готовых супов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых супов массового спроса. Изучение требований стандарта по приготовлению готовых супов массового спроса. Участие в расчете массы сырья для приготовления супов массового спроса. Составление наряд-заказа для супов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении готовых супов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых супов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых супов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт супов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт супов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления супов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления супов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов

массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми горячими соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых горячих соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых горячих соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использова-

ния. Участие в оценке качества готовых холодных соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми холодными соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых холодных соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых холодных соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение правил и условий

хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор

пищевых добавок для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в расчете массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Составление наряд-заказа для канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в процессе организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массо-

вого спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении холодных десертов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления холодных десертов к и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых холодных десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении холодных десертов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении холодных десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных десертов массового спроса.

Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодных десертов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для холодных десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных десертов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления х горячих десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих десертов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов

и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления горячих десертов к и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении горячих десертов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении горячих десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении горячих десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих десертов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в мучном цехе для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса и ее отпущ. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хле-

	<p>ба массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в расчете массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Составление наряд-заказа для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в процессе организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

	Название:	Практика по профилю специальности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки</p>

	<p> нерыбного водного сырья для сложных блюд; подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья; оформления технологической документации; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов• разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, со-усов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кули-нарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные техноло-гии, оборудо-вание и инвентарь; сервировать и оформлять сложную горячую кулинар-ную продукцию; контролировать безопасность готовой сложной горя-чей кулинарной продукции разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хле-ба, сложных мучных кондитерских изделий и празд-ничных тортов, мелкоштучных кондитерских изде-лий; организации технологического процесса приготовле-ния сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, муч-ных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению слож-ных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полу-фабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; </p>
--	---

		<p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными • расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные тех-нологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>
	<p>уметь:</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полу-фабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;проводить расчеты по формулам;выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов; составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатоворганолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>

	<p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия • органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и</p>
--	--

		<p>горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>
	<p>знать:</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы «минимизации» отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>

	<p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;</p> <p>основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика);</p> <p>составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</p> <p>правила приготовления полуфабрикатов из рыбы из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусиной и утиной печени ;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;</p>
--	--

	<p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья;</p> <p>составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья;</p> <p>составление технологических карт;</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к - качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной</p>
--	---

	<p>горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и</p>
--	--

	<p> подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителямассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдель- </p>
--	--

	<p>ных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных</p>
--	---

		<p>полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
	<p>Содержание:</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из мяса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также-оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья. Участие в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд Участие в оценке качества полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из мяса. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Изучение ассортимента полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд. Органолептические</p>

ская проверка каче-ства полуфабрикатов из рыбы и не-рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Органолептическая проверка каче-ства полуфабрикатов из рыбы и не-рыбного водного сырья для сложной кулинарной про-дукции для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфаб-рикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрика-тов из рыбы, нерыбного водного сырья. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабри-катов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфаб-рикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной про-дукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинар-ной продукции. Участие в расчете процента выхода круп-нокусковых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрика-тов из птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфаб-рикатов для сложных блюд из птицыИзучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд. Органолепти-ческая проверка качества полуфабрикатов из мяса птицы для заказных блюд. Изучение определения ка-тегории поступающего мясного сы-рья из птицы Уча-стие в приготовлении полуфабри-катов из птицы для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфаб-ри-катов из птицы для приготовления сложной кули-нарной продукции. Изучение правил и условий хра-нения полуфабрикатов из птицы. Изучение требова-ний стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфабри-катов из птицы для сложной кули-нар-ной продукции. Составление наряд-заказа на по-луфабрикаты из птицыдля сложной кулинарной про-дукции. Уча-стие в расчете процента выхода круп-нокусковых полуфабрикатов из птицы. Оформление отчета Оформление технологической документации. Изучение ассортимента канапе, лег-ких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разра-ботка ассортимента канапе, легких и слож-ных холод-ных закусок. Изучение и использование произ-водственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления ка-напе, легких и сложных холодных закусок .Органолептическая проверка каче-ства ос-новных и дополнительных ингредиентов входящих в состав канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в оценке качества канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение правил и условий хране-ния кана-пе, легких и сложных холод-ных закусок. Изучение требований стандарта по приготовлению канапе, лег-

ких и сложных холодных закусок Участие в расчете выхода канапе, легких и сложных холодных закусок. Составление наряд-заказа канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Изучение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Участие в оценке качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение правил и условий хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в расчете выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление наряд-заказа на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение ассортимента сложных холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных соусов. Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования при приготовлении сложных холодных соусов для банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав сложных холодных соусов. Изучение технологии приготовления сложных холодных соусов. Участие в приготовлении сложных холодных соусов. . Участие в оценке качества сложных холодных соусов. Изучение правил и условий хранения сложных холодных соусов. Участие в расчете сложных холодных соусов. Составление наряд-заказа на сложные холодные соусы. Оформление технологической документации. Оформление отчетаИзучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих супов. Изучение и участие в организации процесса приготовления супов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в

соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных супов. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных супов., участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества на сложные супы для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих супов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих супов. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих супов. Изучение современных способов приготовления сложных горячих супов. Участие в технологии приготовления сложных горячих супов. Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих соусов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих соусов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих соусов. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных горячих соусов, участие в их приготовлении, подаче.. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих соусов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации сложных горячих соусов. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Изучение современных способов приготовления сложных горячих соусов. Участие в технологии приготовления сложных горячих соусов. Изучение ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в

соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра, участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра при разработке НД, Участие в подборе посуды и организации по Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. дачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение современных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Участие в технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Подбор и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы., обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.. Изучение нормативной документации по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы., участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. различными способами Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы при разработке НД. Уча-

стие в подборе посуды и органи-зации подачи горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Участие в разработке и оформлении ТТК,ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение современных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.. Участие в технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Оформление технологической документации. Оформление отчета Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности.

Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба . Изучение и участие в организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в выявлении факторов риска при производстве сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в разработке и оформлении ТТК,ТК. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба . Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабо-

чего места в соответствии со стандартами предприятия. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Анализ реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производстве сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор и разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в организации процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в выявлении факторов риска при производстве мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сложных горячих сложных отделочных полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации

и хранения готовой продукции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производствесложных отделочных полуфабрикатов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертовна пред-приятия. Подбор и разработка ассор-тимента сложных сложных холодных десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарьИзучение рецептур и технологии Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертовна предприятия. Подбор и разработка ассортимента сложных сложных холодных десертов.Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов.Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов.Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертовИзучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарьИзучение рецептур и технологии Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов.Участие в подборе вариантов оформления холодных десертов.Изучение методов оформления холодных десертов. Участие в отделке сложных холодных десертов.Участие в подборе посуды и организации подачи сложных холодных десертов.Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных холодных десертов. Разработка показателей качества сложных холодных десертов.Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных холодных десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.Изучение ассортимента сложных горячих де-

	<p>сертов. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих десертов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Изучение рецептов и технологии. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов. Участие в подборе вариантов оформления горячих десертов. Изучение методов оформления горячих десертов. Участие в отделке сложных горячих десертов. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих десертов. Организация и проведение бракера-жа. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных горячих десертов. Разработка показателей качества сложных горячих десертов. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Принимать участие в планировании основных показателей производства: товарооборота, издержек, численности, валового дохода и т.д. Принимать участие в планировании выполнения работ исполнителями структурного подразделения ПОП. Составление должностных инструкций работников структурного подразделения (технолога, повара других работников кухни). Организовать рабочие места в производственных помещениях. Планировать численность персонала на ПОП. Подбор методов контроля исполнителей на всех стадиях производственного процесса. Оформлять первичную документацию по учёту рабочего времени, выпуску продукции и т.д. Оформление технологической документации.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

Приложение 5

Сведения о педагогических работниках специальности 19.02.010 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые дисциплины профессиональные модули	Уровень образования	Квалификация	Ученая степень	ученое звание	направленние подготовки и (или) специальности	Повышение квалификации и (или) профессиональная переподготовка	Общий стаж; работы	Стаж работы по специальности
Алдохин Андрей Петрович	преподаватель	ОБЖ; Безопасность жизнедеятельности	высшее образование - специалитет	физик, преподаватель физики			Физика	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образование: преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»	31 год	4 года
Ахмедова Зульфия Газизовна	преподаватель, мастер производственного обучения	Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск; Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде-	высшее образование - специалитет	инженер-технолог			Технология и организация общественного питания	2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Современные направления производства продуктов здорового питания для обеспечения потребностей туристско-рекреационного кластера СКФО и ЮФО»; 2016 г. профессиональная переподготов-	26 лет	26 лет

		лий; Организация обслуживания в предприятиях различных видов и классов; Технология приготовления блюд зарубежной кухни						ка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Организация технологических процессов приготовления современных сложных горячих блюд из мяса животных»		
Бегенчева Алтын Аллагулыевна	преподаватель	Математика, Астрономия	высшее образование - магистратура	магистр			Педагогическое образование	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель астрономии в СПО»; 2016 г. повышение квалификации по программе «Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся по образовательным программам СПО»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Психолого-педагогические и социально-правовые аспекты организации работы со студентами-сиротами и оставшимися без попечения родителей»	3 года	3 года
Волкова Евгения Леонидовна	преподаватель	Физическая культура	высшее образование - специалитет	специалист по адаптивной физической культуре			Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Виды формы и направления оздоровительной физической культуры»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современ-	14 лет	10 лет

								ные педагогические технологии»		
Дорджиева Тахмина Бисимбаевна	преподаватель	Иностранный язык	высшее образование - специалитет	учитель начальных классов и английского языка			Педагогика и методика начального образования. Иностранный язык	2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»; 2016 г. повышение квалификации по программе «Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса»	9 лет	9 лет
Земцов Дмитрий Владимирович	преподаватель	Математика	высшее образование - специалитет	учитель математики, практический психолог			Математика. Психология	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения и воспитания в современном образовательном процессе»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	15 лет	15 лет
Калниязова Жанар Оразбаевна	преподаватель	Физика	высшее образование - бакалавриат	бакалавр			Физика		1 год	
Лимонова Валентина Анатольевна	преподаватель	Организация производства; Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	высшее образование - специалитет	инженер-технолог	кандидат педагогических наук		Технология и организация общественного питания	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и	39 лет	17 лет

								горячих десертов»		
Маркова Елена Юрьевна	преподаватель	Информатика; Информационные технологии в профессиональной деятельности	высшее образование - специалитет	учитель математики и физики			Математика и физика	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Информатика в среднем профессиональном образовании»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»	36 лет	36 лет
Мартынова Татьяна Алексеевна	преподаватель	Экологические основы природопользования; Метрология, стандартизация и подтверждение качества; Охрана труда; Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов; Управление качеством; Метрология и стандартизация	высшее образование - специалитет	эколог-природопользователь			Природопользование	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Метрологическое обеспечение производства»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Методическое сопровождение профессиональных образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2015 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»	24 года	19 лет
Мозгачева Ирина Николаевна	преподаватель	Технология ведения кассовых операций и условия работы с	высшее образование - спе-	инженер-экономист			Экономика и организация про-	2018 г. повышение квалификации по программе «Подготовка к отчетности госучре-	44 года	40 лет

		денежной наличностью; Управление структурным подразделением организации и малым предприятием; Управление структурным подразделением организации; Экономика отрасли и организации; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Финансы, денежное обращение и кредит; Экономика; Бухгалтерский учет в общественном питании; Основы бухгалтерского учета	циалитет				мышленно-сти продовольственных товаров	ждений за 2017 год. Применение федеральных стандартов – 2018»; 2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Новые правила ведения кассовых операций в 2017 году»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Метод и методология ведения кассовых операций»		
Мокраусова Инна Викторовна	преподаватель	История	высшее образование - специалитет	учитель истории обществоведения и советского права			История и советское право	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Современные требования к образовательному процессу и учебно-методическому сопровождению в процессе преподавания гуманитарных дисциплин»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	30 лет	30 лет
Москаленко Александра Сергеевна	преподаватель, ведущая отделением	Автоматизированный бухгалтерский учет; Практические основы бухгалтер-	высшее образование – специалитет;	экономист; юрист; учитель			Финансы и кредит; Юриспруденция;	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Бухгалтерский учет в коммерческом предприятии»;	16 лет	16 лет

	экономики и сервиса	ского учета источника формирования имущества организации; Управление структурным подразделением организации; Основы бухгалтерского учета; Метрология и стандартизация	высшее образование - магистратура	биологии и химии, магистр			Биология. Химия; Технология продукции и организация общественного питания	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Информационные технологии в профессиональной деятельности бухгалтера»; 2018 г. повышение квалификации по программе «Подготовка к отчетности госучреждений за 2017 год. Применение федеральных стандартов – 2018»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Проектирование контрольно-измерительных материалов при реализации программ подготовки по ТОП-50»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Методическое сопровождение профессиональных образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Современные направления производства продуктов здорового питания для обеспечения потребностей туристско-рекреационного кластера СКФО и ЮФО»; 2015 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Информационные технологии в профессиональной деятельности бухгалтера»		
Муханова	преподава-	Технология приго-	высшее	магистр			Технология	2018 г. повышение квалифи-	7 лет	7 лет

Мария Александровна	тель	товления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов сырья	образование - магистратура				продукции и организации общественного питания	кации в форме стажировки по программе «Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и десертов»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме по программе «Организация технологических процессов приготовления современных сложных холодных блюд из различного сырья»		
Нетеребская Анна Павловна	преподаватель	Химия; Основы аналитической химии; Основы биохимии; Астрономия; Экология; Естественное знание	высшее образование - специалитет	учитель химии и экологии			Химия. Экология	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель астрономии в СПО»	15 лет	13 лет
Переверза Наталья Владимировна	преподаватель	Химия; Экология; Основы аналитической химии; Экологические основы природопользования	высшее образование - специалитет	учитель химии и экологии			Химия. Экология	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения и воспитания в современном образовательном процессе»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	18 лет	18 лет
Полякова Раиса Петровна	преподаватель	Русский язык; Литература; Русский язык и культура речи	высшее образование - специалитет	преподаватель русского языка и литературы и зва-			Русский язык и литература	2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного	47 лет	38 лет

				ние учителя средней школы				пространства»; 2013 г. повышение квалификации по программе «Теория и методика реализации ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования»		
Резник Дмитрий Альфредович	преподаватель	Информатика	высшее образование - специалитет	инженер-механик			Техника и физика низких температур	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Информатика в среднем профессиональном образовании»; 2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Использование информационно-коммуникационных технологий в высшем образовании»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы»	26 года	23 года
Рубинович Наталья Михайловна	начальник организационно-воспитательного отдела, преподаватель	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	высшее образование - специалитет	менеджер; инженер-строитель			Менеджмент организации; Промышленное и гражданское строительство	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Организация процесса приготовления и приготовление мучных изделий и изделий из слоеного теста»; 2017 г. профессиональная переподготовка по программе «Технология продукции общественного питания»;	28 лет	1 год
Сайфутдинова Рамзия Равильевна	преподаватель	Документационное обеспечение управления; Менеджмент; Технология ведения	высшее образование - бакалавриат	бакалавр экономики			Экономика	2018 г. повышение квалификации по программе «Подготовка к отчетности госучреждений за 2017 год. Приме-	47 лет	39 лет

		кассовых операций и условия работы с денежной наличностью; Бухгалтерский учет в общественном питании						нение федеральных стандартов – 2018»; 2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Применение онлайн-кассы на основании Федерального закона № 54-ФЗ»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Бухгалтерский учет кассовых операций»		
Сергеева Елена Анатольевна	преподаватель	Иностранный язык	высшее образование - специалитет	учитель английского и немецкого языков средней школы			Английский и немецкий языки	2018 г. повышение квалификации по программе «Преподавание предмета «Английский язык» в современных условиях реализации ФГОС»	26 лет	21 год
Серкин Валерий Викторович	преподаватель	Обществознание (включая экономику и право); Основы философии	высшее образование - специалитет	учитель истории, обществоведения и английского языка	кандидат политических наук		История и английский язык	2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»	31 год	13 лет
Талиашвили Теймураз Михайлович	преподаватель	Правовые основы предпринимательской деятельности; Правовые основы профессиональной деятельности; Основные принципы и нормы охраны гидробионтов и среды их обитания; Осно-	высшее образование - специалитет	юрист			Юриспруденция	2017 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Охрана и рациональное использование гидробионтов и среды их обитания»	4 года	4 года

		вы управления коллективом исполнителей; Основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности; Право; Правовые основы профессиональной деятельности								
Трохалина Любовь Ивановна	преподаватель	Физиология питания; Техническое оснащение предприятий общественного питания; Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск; Организация обслуживания; Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Проектирование предприятий общественного питания; Организация производства	высшее образование - специалитет	товаровед высшей категории			Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	2017 г. профессиональная переподготовка по программе «Технология продукции общественного питания»; 2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Организация технологических процессов приготовления современных сложных горячих блюд из различного сырья»	55 лет	50 лет
Тутаринова Марина Николаевна	преподаватель	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Технология приготовления кулинарных изделий	высшее образование - специалитет	инженер-технолог			Технология рыбных продуктов	2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технологические исследования»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика	33 года	33 года

		из водных биоресурсов; Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов; Микробиология, санитария и гигиена						профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технологические исследования сушеной, вяленой и копченой продукции»		
Чернявская Ольга Владимировна	преподаватель, методист	Биология; Психология общения; Эстетовзнание	высшее образование - специалитет	учитель биологии, социальный педагог			Биология. Социальная педагогика	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения биологии в современном образовательном процессе»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	16 лет	16 лет
Чигитова Лирия Хамитовна	преподаватель	Иностранный язык	высшее образование - специалитет	учитель французского и английского языков			Филология	2016 г. повышение квалификации по программе «Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса»; 2013 г. повышение квалификации по программе «Теория и методика реализации ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования»	12 лет	11 лет
Шемерянкина Мария Олеговна	преподаватель	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной горя-	высшее образование - специалитет	инженер			Технология продуктов общественного питания	2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2016 г. повышение квалификации форме стажировки по программе	7 лет	7 лет

		<p>чей кулинарной продукции; Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Организация обслуживания; Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск</p>						<p>«Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбного сырья»</p>		
--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	--

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой
или иными информационными ресурсами и материально-техническом оснащении
19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)**

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Количество студентов нас данном направлении	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно – методической литературы	Количество экземпляров	Количество экземпляров на данном направлении	Всего студентов, изучающих данную дисциплину	Книго-обеспеченность
1	2	3	4	5	6	7	8
Специальность (19.02.10) «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)							
БД	Базовые дисциплины						
ОУДБ.01	Русский язык	123	<p>Основные источники Лобачева Н. А. Русский язык. Лексикология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для СПО.-М.; Издательство Юрайт, 2017. (ЭБС)</p> <p>Лобачева Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для СПО.-М.; Издательство Юрайт,2016. (ЭБС)</p> <p>Лобачева Н, А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для СПО-М.; Издательство Юрайт, 2017. (ЭБС)</p> <p>Сурикова. Т. И., Клушина Н. И., Аненкова И. В. Русский язык и культура речи: учебник для СПО; под редакцией Солганника Г.Я. - М.; Издательство Юрайт,2017. (ЭБС)</p>	ЭБСЮрайт	27	27	1,0
				ЭБСЮрайт	27	27	1,0
				ЭБСЮрайт	27	27	1,0
				ЭБСЮрайт	27	27	1,0
ОУДБ.02	Литература		<p>Основные источники История русской литературы XX - XXI веков : учебник и практикум для СПО / В. А. Мескин [и др.] ; под общ.ред. В. А. Мескина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. – 412с</p> <p>Минералов Ю.И. История русской литературы. 1840 - 1860-е годы;</p>	ЭБСЮрайт	27	27	1,0